



UNIVERSITAT  
ROVIRA i VIRGILI

**Facultat d'Enologia**

**INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE**

**Grau en Biotecnologia**

**Grau en Enologia**

**Màster en Begudes Fermentades**

CURS 2019-20

La Junta de la Facultat d'Enologia, en la seva sessió del dia 1 d'abril de 2022, ha aprovat aquest Informe de seguiment de centre del curs 2019-20, d'acord amb el que estableix el procés "PR-FE-003 Seguiment i millora de titulacions" del Sistema Intern de Garantia de la Qualitat.

Tarragona, 1 d'abril de 2022


Manuel Suárez Recio  
Degà

Montserrat Poblet Icart  
Responsable del SIGQ

## Índex

0.	Llistat d'acrònims.....	1
1.	Presentació del centre .....	2
2.	Valoració de l'assoliment dels estàndards.....	9
	Estàndard 1: Qualitat del Programa Formatiu .....	10
	Estàndard 2: Pertinença de la Informació Pública.....	16
	Estàndard 3: Eficàcia del Sistema de Garantia Interna de la Qualitat.....	19
	Estàndard 4: Adequació del Professorat al Programa Formatiu .....	28
	Estàndard 5: Eficàcia dels Sistemes de Suport a l'Aprenentatge .....	33
	Estàndard 6: Qualitat dels Resultats dels Programes Formatius .....	40
3.	Valoració final i propostes de millora .....	48
3.1.	Valoració final .....	48
3.2.	Seguiment del Pla de Millora Anterior.....	51
3.3.	Nou Pla de Millora .....	53
3.4.	Pla de Millora Institucional.....	68
Annex 1.	Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 1 .....	77
	Taula 1.1. Resum de les propostes de modificació de la memòria .....	77
	Taula 1.2. Indicadors del procés d'admissió d'estudiants a grau. ....	84
	Taula 1.3. Percentatge d'estudiants matriculats de nou ingrés segons via d'accés .....	85
	Taula 1.4. Nota mitjana d'accés dels estudiants matriculats, segons via. ....	86
	Taula 1.5. Alumnes de nou accés segons edat i gènere. ....	87
	Taula 1.6. Indicadors del procés d'admissió d'estudiants a màster.....	87
	Taula 1.7. Estudiants nou accés de màster segons la universitat d'origen. ....	88
	Taula 1.8. Alumnes de nou accés segons edat i gènere. ....	88
	Taula 1.9. Complementos formatius. ....	88
Annex 2.	Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 2 .....	89
	Taula 2.1. Ubicació de la informació pública sobre el desenvolupament i indicadors de les titulacions de Grau .....	89
	Taula 2.2. Ubicació de la informació pública sobre el desenvolupament i indicadors de les titulacions de Màster.....	90
Annex 3.	Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 3 .....	92
	Taula 3.1. Instruments per a la recollida de la satisfacció dels grups d'interès. ....	92
	Taula 3.2. Enquesta avaluació professorat Grau .....	95
	Taula 3.3. Enquesta inici/durant/final Grau.....	95
	Taula 3.4. Enquesta pràctiques externes Grau .....	98
	Taula 3.5. Enquesta TFG Grau .....	98
	Taula 3.6. Enquesta avaluació professorat Màsters .....	99
	Taula 3.7. Enquesta d'organització Màsters .....	99
	Taula 3.8. Enquesta PE MBF .....	100
	Taula 3.9. Enquesta TFM Màsters .....	100
Annex 4.	Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 4 .....	102
	Taula 4.1. Professorat per categoria i segons doctorat .....	102

Taula 4.2. Hores de docència impartida per categoria i segons doctorat .....	102
Taula 4.3. Assignatures del pla d'estudi .....	103
Taula 4.4. Hores impartides de docència segons trams .....	128
Taula 4.5. Relació estudiants per PDI.....	128
Taula 4.6. Dades generals PROFID .....	128
Taula 4.7. Projectes d'innovació docent professors ETSEQ. Curs 2019-20.....	130
Taula 4.8. Assistència a cursos PROFID professors FE. Curs 2019-20.....	130
Taula 4.9. Històric professors amb certificat Pla DANG ETSEQ.....	131
Annex 5. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 5 .....	132
Taula 5.1. Nombre d'estudiants per tutor/a. ....	132
Taula 5.2. Participació dels estudiants a la tutoria de titulació.....	132
Taula 5.3. Tutories realitzades i tipologia. ....	132
Taula 5.4. Ús de l'espai d'e-tutories.....	132
Taula 5.5. Nombre d'assistents als tallers d'orientació professional i altres activitats..	132
Taula 5.6. Número d'estudiants de mobilitat OUT.....	133
Taula 5.7. Número d'estudiants de mobilitat IN.....	133
Taula 5.8.1. Mitjans materials de la Facultat d'Enologia. Curs 2019/20 .....	133
Taula 5.8.2. Mitjans materials de Mas dels Frares.....	134
Taula 5.9. Dades ús de Moodle. ....	135
Taula 5.10. Dades del CRAI. ....	135
Taula 5.11. Satisfacció dels estudiants amb els sistemes de suport a l'aprenentatge..	137
Annex 6. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 6 .....	140
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.....	140
Taula 6.2. Satisfacció dels estudiants amb les assignatures. Curs 2019-2020. ....	154
Taula 6.3. Rendiment acadèmic per assignatura.....	156
Taula 6.4. Taxa d'èxit (crèdits superats/crèdits presentats) i Taxa de rendiment (crèdits superats/crèdits matriculats). ....	163
Taula 6.5. Indicadors de resultats acadèmics.....	165
Taula 6.6. Inserció laboral de les titulacions de la Facultat d'Enologia. ....	168
Taula 6.6.1. Inserció laboral del Grau en Enologia .....	168
Taula 6.6.2. Inserció laboral del Grau en Biotecnologia .....	169
Taula 6.6.3. Inserció laboral del Màster en Begudes Fermentades .....	170

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

## 0. Llistat d'acrònims

AQU Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya

BOE (acrònim en castellà) Boletín Oficial del Estado

CAE Comitè d'Avaluació Externa

CAI Comitè d'Avaluació Interna

CM Coordinador/a de màster

CPAT Coordinador del Pla d'Acció Tutorial

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

CU (acrònim en castellà) Consejo de Universidades del Ministeri d'Universitats

EPA Enquesta de Població Activa (Instituto Nacional de Estadística)

FE Facultat d'Enologia

GPQ Gabinet de Programació i Qualitat de la URV

ICE Institut de Ciències de l'Educació

ICREA Institució Catalana de Recerca i Estudis Avançats

I-CENTRE Centre Internacional de la URV

IDESCAT Institut d'Estadística de Catalunya

MEC (acrònim en castellà) Ministerio de Educación y Cultura

MECES (acrònim en castellà) Marco Español de Cualificación para la Educación Superior

OLC Oficina Logística de Campus

OFES Oficina de l'Estudiant de la URV

PAS Personal d'Administració i Serveis

PAT Pla d'Acció Tutorial

PDI Personal Docent i Investigador

PE Pràctiques Externes

RSIGQ Responsable del Sistema Intern de Garantia de la Qualitat

RUCT (acrònim en castellà) Registro de Universidades, Centros y Títulos

SEDE (acrònim en castellà) Aplicació del Ministeri per les verificacions i modificacions de títols oficials

SGA Servei de Gestió Acadèmica de la URV

SIGQ Sistema Intern de Garantia de la Qualitat

SREd Servei de Recursos Educatius de la URV


TFG Treball de Fi de Grau

TFM Treball de Fi de Màster

TSQD Tècnic/a de Suport a la Qualitat Docent

URV Universitat Rovira Virgili

VSMA Marc per a la Verificació, Seguiment, Modificació i Acreditació de les titulacions oficials de Grau i Màster

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

## 1. Presentació del centre

<b>Universitat</b>	<b>Universitat Rovira i Virgili</b>
<b>Nom del centre</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
<b>Dades de contacte</b>	<b>Degà - Manuel Suárez Recio Campus Sescelades, edifici N4 C/ Marcel·lí Domingo, 1 43007 Tarragona</b>

Els antecedents de l'actual Facultat d'Enologia es remunten al 1988, any en el qual es va crear l'Escola d'Enologia de Tarragona amb la finalitat de formar tècnics ben preparats en temes vitivinícoles, que coneguessin les característiques edafològiques i climàtiques de les zones de producció, les tècniques de viticultura utilitzades i que tinguessin coneixements adequats en enologia i viticultura per elaborar vins de primera qualitat.


El centre va estar vinculat a la Universitat de Barcelona fins el curs acadèmic 1992-93 i, a partir d'aquí, es va integrar a la Universitat Rovira i Virgili.

La Facultat d'Enologia disposa d'un celler docent i experimental, Mas dels Frares, a Constantí (Tarragona). Aquesta finca, amb una superfície útil total de 700 m<sup>2</sup>, ha estat dissenyada per a cobrir les necessitats docents i de recerca del Centre.

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

<b>Titulacions impartides al Centre</b>				
<b>Denominació</b>	<b>Codi RUCT</b>	<b>Crèdits ECTS</b>	<b>Any implantació</b>	<b>Rble. ensenyament/ Coordinador màster</b>
Grau de Biotecnologia (2009)	2500437	240	2009	Miquel Mulero Abellán
Grau d'Enologia (2014)	2502970	240	2014	Montse Poblet Icart
Doble grau de Bioquímica i Biologia Molecular i Biotecnologia	2500436 i 2500437	309	2014	Montse Pinent Armengol
Doble grau d'Enginyeria Informàtica i Biotecnologia	2501674 i 2500437	396	2014	Alexandre Viejo
Màster en Begudes Fermentades (2014)	4314922	60	2014	Nicolas Rozès
Màster en Innovació en Enoturisme (Erasmus Mundus)* <sup>1</sup>	4315808	120	2016	Gemma Beltran Caselles

\*<sup>1</sup> L'assegurament de la qualitat del Màster Erasmus Mundus en Innovació en Enoturisme es realitza seguint les directrius europees d'Erasmus Mundus i per tant no s'inclouran les seves dades en el present informe.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	--------------------------------


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>

Responsables de l'elaboració de l'informe		
Nom i cognoms	Càrrec	Responsabilitat
Manuel Suárez Recio	Degà	Apartats de l'informe que fan referència al centre i a la implantació del SIGQ
Montserrat Poblet Icart	Vicedegana i Responsable del Sistema Intern de la Garantia de la Qualitat (SIGQ)	Coordinació i supervisió de l'elaboració de l'informe i apartats que fan referència a la implantació del SIGQ
Miquel Mulero Abellán Joan Miquel Canals Bosch	Responsables de les titulacions objecte de seguiment	Apartats de l'informe que fan referència a les titulacions
Montserrat Poblet Icart	Coordinador del Pla d'Acció Tutorial (PAT)	Apartats de l'informe que fan referència al centre i al PAT
Míriam Lampreave Figueras	Secretària i Responsable d'Igualtat	Apartats de l'informe que fan referència al centre
Cristina Reguant Miranda	Coordinadora general de mobilitat	Apartats de l'informe que fan referència als àmbits de mobilitat i internacionalització
Joan Ramon Balust Agullana	Tècnica de l'Oficina de Suport al Deganat	Suport en els apartats de l'informe que fan referència al centre
Núria Eizaguirre Roig	Tècnica de Suport a la Qualitat Docent	Coordinació de l'elaboració de l'informe i suport en els apartats que fan referència al centre i a la implantació del SIGQ

En el moment en que s'elabora aquest informe de seguiment cal posar en context que, atesa la situació d'excepcionalitat causada per l'alerta sanitària pel coronavirus (COVID-19), durant el curs 2019-2020, la Universitat Rovira i Virgili es va veure obligada a suspendre l'activitat docent presencial a partir del 13 de març de 2020 i a prendre mesures per adaptar la docència del format presencial al no presencial, tot garantint la qualitat acadèmica i de la docència.

Les mesures per adaptar la docència del curs 2019-20 a la crisi sanitària provocada per la COVID-19 es van debatre i aprovar en el Consell de Govern de la URV, tant en sessions ordinàries com extraordinàries. Així mateix, abans de les sessions de Consell de Govern, el vicerector de Programació Acadèmica, docència i Professorat i la vicerectora d'Estudiants i Ocupabilitat van tractar les mesures en la Comissió de Política Acadèmica i Docència (CPAD, en endavant) i en la Comissió d'Estudiants i Comunitat Universitària (CECU, en

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------


endavant), respectivament. Els acords es troben registrats en les actes corresponents. A més, i amb l'objectiu que les mesures aprovades es despleguessin correctament i arribessin a tota la comunitat universitària, la rectora va dictar una sèrie de resolucions i comunicats. Així mateix, a mesura que s'aprovaven les directrius generals, s'anaven elaborant diverses guies tècniques i metodològiques. Partint de les directrius dels òrgans de govern de la URV els centres van aprovar, en les reunions de les juntes de centre, l'aplicació concreta de les mesures.

Pel que fa a la comunicació i informació de les mesures adoptades, des de l'inici de l'estat d'alarma fins a l'actualitat, s'ha posat a disposició de tota la comunitat universitària una pàgina web, disponible en català, castellà i anglès, [<https://www.urv.cat/ca/ly/coronavirus/>] amb tota la informació sobre la COVID-19, la qual s'actualitza amb les novetats que es van produint. De forma més concreta, i pel que fa a la informació que s'ha facilitat als estudiants en relació a l'adaptació de la docència del curs 2019-2020, aquesta s'ha realitzat a dos nivells: guia docent i al campus virtual de l'assignatura. D'una banda, es va indicar a les guies docents que les titulacions es podien veure alterades per l'adaptació de la docència amb motiu de la crisi sanitària provocada per la COVID-19. D'altra banda, al campus virtual de l'assignatura es va informar l'estudiantat sobre qualsevol canvi en la titulació/assignatura. Les dades es van incloure a la secció inicial de l'aula, prop del tauler d'avisos i notícies, amb el títol "Adaptació de la docència i l'avaluació al format no presencial", indicant clarament que es tractaven de canvis respecte a la guia docent a causa de la crisi sanitària. Amb els responsables d'ensenyament i els coordinadors de màsters es va establir un canal de comunicació per mitjà de dos espais al campus virtual; un per a graus i un altre per a màsters. Ambdós espais contenien: Fòrums de comunicació de les darreres novetats; Fòrums de dubtes perquè hi poguessin exposar preguntes i documents d'interès.

Per tal de fer un seguiment de l'adaptació de la docència i del desenvolupament del segon quadrimestre del curs 2019-20 es van generar diversos qüestionaris que van ser dissenyats i implementats per enregistrar, per cada ensenyament, la informació següent:

- La planificació de l'adaptació de la docència presencial a la docència a distància sobrevinguda. Els qüestionaris de planificació contenien preguntes relacionades amb la coordinació dels docents, la comunicació amb els estudiants, la detecció d'estudiants en situació d'aïllament, la planificació de l'adaptació a la docència a distància, les dificultats detectades, les eines utilitzades i l'adaptació d'assignatures concretes, com ara els treballs finals de grau i màster i les pràctiques externes.
- El seguiment setmanal d'aquesta adaptació. Se'n va fer un seguiment des de la setmana del 16 de març fins a la setmana del 25 de maig (la darrera setmana amb classes presencials programades a l'inici de curs). Els qüestionaris de seguiment contenien preguntes relacionades amb els canvis produïts en la planificació dissenyada a l'inici de l'estat d'alarma, les incidències, les dificultats reportades pels estudiants i les pràctiques destacables detectades.



 <p>UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI</p>	<p>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20</p>	<p><b>Facultat d'Enologia</b></p>
---	--	---------------------------------------

En aquest procés ràpid d'adaptació a la docència no presencial la URV va oferir una sèrie de webinars dins el programa PROFID, els quals van ser molt ben rebuts per part de la comunitat docent.

A continuació, es detallen les mesures que s'han portat a terme des del centre per adaptar la docència del curs 2019-20 a la crisi sanitària provocada per la COVID19:

### **Grau en Biotecnologia**

El responsable de l'ensenyament ha dut a terme una coordinació inicial davant la situació d'excepcionalitat amb els coordinadors/es de les assignatures, que s'ha anat mantenint setmanalment fins a la finalització del curs. Aquesta coordinació s'ha dut a terme mitjançant l'espai Moodle Fòrums i per correu electrònic.

El responsable de l'ensenyament ha contactat amb els delegats de cada curs on ha recollit incidències respecte l'elevada densitat de tasques virtuals que han rebut. S'ha elaborat i enviat un e-mail als professors amb indicacions per optimitzar/racionalitzar les tasques. Totes les assignatures de la titulació han pogut adaptar-se totalment a la docència a distància.

Les eines de comunicació més emprades amb els estudiants han estat espais Moodle Tauler d'avís i notícies i Fòrum de dubtes, la docència s'ha impartit via videoconferència a través de les aplicacions Adobe Connect (5 assignatures) i Microsoft Teams (5 assignatures). Les eines de publicació de materials més emprades han estat fitxers per a descàrrega, enllaços web, enregistraments de vídeo i àudio capturant la pantalla del docent: Active Presenter i Apowersoft, enregistraments de la narració de veu d'una presentació PowerPoint.


Les activitats de treball que s'han emprat per a mantenir l'activitat docent a realitzar a distància pels estudiants han estat tasques i qüestionaris.

Els estudiants no han indicat cap dificultat per seguir la docència a distància.

S'han previst canvis en el sistema d'avaluació respecte les metodologies emprades així com en el seu calendari. L'assignatura principalment afectada per la COVID-19 ha estat Pràctiques Externes, la realització de les quals depenen directament del període de confinament i s'ha previst endarrerir-les als mesos de Juny-Juliol així com per a la seva avaluació.

### **Grau en Enologia**

El responsable de l'ensenyament ha dut a terme una coordinació inicial davant la situació d'excepcionalitat amb els coordinadors/es de les assignatures, de la qual se n'ha anat fent un seguiment pel coordinador quan els professors hi ha anat contactant i s'hi ha trobat qüestions per solucionar de fora col·lectiva. Si no hi hagut qüestions o aclariments els professors han seguit la planificació proposada pel temps de confinament.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	--------------------------------

El responsable de l'ensenyament ha contactat amb els delegats de cada curs. S'ha establert un sistema de recollida d'incidències. De la coordinació del Grau es va enviar un correu a tots els estudiants indicant com es planificava la docència durant el confinament. La recollida d'incidències a nivell d'organització general ho fan els delegats de curs i les fan arribar al Responsable d'ensenyament. En el cas de que hi hagi una incidència en una assignatura el delegat li comunica al professor. Els delegats envien setmanalment al Responsable de la Titulació un correu amb les incidències, des del qual es van adaptant les decisions a que calgui.

Només un 15% de les assignatures de la titulació han pogut adaptar-se totalment a la docència a distància, un 70% de les assignatures s'han pogut adaptar parcialment i per la resta d'assignatures (un 15%) no s'ha pogut adaptar a la docència a distància.

La docència que no s'ha pogut adaptar és la de pràctiques al laboratori i de pràctiques a la Finca Experimental.

Alguna assignatura intentarà passar algun vídeo de la part experimental però no es pot considerar docència de pràctiques.

Les eines de comunicació més emprades amb els estudiants han estat espais Moodle Tauler d'avisos i notícies i Fòrum de dubtes, la docència s'ha impartit via videoconferència a través de les aplicacions Adobe Connect (2 assignatures) i Microsoft Teams (12 assignatures). Les eines de publicació de materials més emprades han estat fitxers per a descàrrega, enregistraments de vídeo i àudio capturant la pantalla del docent: Active Presenter i Apowersoft, enregistraments de narració de veu d'una presentació PowerPoint, gravacions de vídeo de web cam o àudio del Campus Virtual.

Les activitats de treball que s'han emprat per a mantenir l'activitat docent a realitzar a distància pels estudiants han estat tasques i qüestionaris.


No hi ha hagut cap estudiant que hagi manifestat dificultat de seguir la docència a distància per no disposar d'eines tecnològiques.

S'han previst canvis en el sistema d'avaluació respecte les metodologies emprades així com en el seu calendari.

Afortunadament, les Pràctiques Externes del Grau d'Enologia es fan al primer quadrimestre i s'han pogut finalitzar.

Com a bona pràctica, a mida que els professors proven noves maneres els estudiants els hi diuen si es millor o no i així es van adaptant professors, alumnes i continguts, cada un, a la millor manera per que els hi arribi als nostres estudiants.

L'esforç del professorat del Grau d'Enologia ha estat considerable ja que és tracta d'un

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Grau amb una forta carrega experimental i es mira de substituir aquestes pràctiques amb la part teòrica sempre que es pot.

Finalment, destacar que durant el curs 2019-20 el grau d'Enologia es va acreditar favorablement (resolució d'acreditació en data 26 d'abril de 2021). Els resultats de l'acreditació s'aniran tractant al llarg de l'informe de seguiment i en el pla de millora s'inclouran les accions que donen resposta als resultats del procés d'acreditació (veure apartat 3.3 Recomanacions externes).

### **Màster en Begudes Fermentades**

El coordinador del Màster s'ha posat en contacte amb tots els professors responsables de les assignatures per conèixer com pensaven acabar el curs i sobretot com pensaven avaluar els estudiants.

S'ha de precisar que només per acabar el curs de la especialitat de cervesa del Màster quedaven 2 setmanes la del 16 al 20 de març i la del 23 al 27 de març, i una avaluació el 3 d'abril.

El problema més important que va tenir va ser la realització de les pràctiques externes i del TFM.

Es considera que la part teòrica del curs del Màster està acabada. Per tant es tindrà una coordinació puntual per comentar als professors dues coses:


- Com podem avaluar cada assignatura aquest quadrimestre,
- Comunicar al responsable de les pràctiques externes i TFM quan els estudiants poden començar les pràctiques en empresa, si hem de conservar les 200 hores requerides per normativa per realitzar les pràctiques, etc.

El delegat de la especialitat cervesa del Màster en Begudes Fermentades s'ha posat en contacte amb la responsable de les pràctiques externes i TFM, la Professora Gemma Beltran.

L'eina de comunicació emprada amb els estudiants ha estat l'espai Moodle Tauler d'avisos i notícies, Per anunciar notícies en relació amb les pràctiques externes i TFM.

S'han previst canvis en el sistema d'avaluació respecte les metodologies emprades així com en el seu calendari, esperant si hi haurà possibilitat de fer una avaluació presencial per algunes assignatures com per exemple Anàlisi sensorial. i en aquest cas es podria modificar el calendari d'avaluació.

També cal esmentar que molts professors de la especialitat de la cervesa són professors associats i no estan preparats per fer avaluació a distància.


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Un altre problema per fer avaluacions a distància és la disponibilitat dels estudiants per accedir a la activitat avaluativa sense cap problemes: xarxa internet amb una velocitat adequada, etc.

De moment es resta a l'espera que el confinament s'acabi perquè els estudiants puguin entrar en les empreses del sector cerveser per començar-les perquè segons les recomanacions de la URV no poden i les empreses estan tancades, i saber si els estudiants han de complir les hores especificades per la normativa del Màster.

De tota manera la responsable de les pràctiques i TFM, i jo estem en contacte amb el delegat de la especialitat del Màster.

En resum, la pandèmia de la COVID-19 es va presentar de forma imprevista i les seves implicacions se n'anaven coneixement i desenvolupant dia a dia. Tanmateix, la Facultat d'Enologia, com succeí a tota la Universitat Rovira i Virgili i a la resta del sistema universitari, va realitzar tots els esforços i emprar les eines que tenia al seu abast per adaptar la docència a la conjuntura de la situació. Malgrat els canvis en les metodologies, activitats formatives i sistemes d'avaluació, es va poder seguir impartint una docència de qualitat, adequada a les expectatives de tots els agents d'interès, i els estudiants van poder assolir els resultats d'aprenentatge previstos.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------


## 2. Valoració de l'assoliment dels estàndards

A continuació es presenta una argumentació basada en evidències sobre el grau d'assoliment dels estàndards que disposa la [Guia per al seguiment de les titulacions oficials de grau i màster](#) d'AQU Catalunya, en línia amb les [Recomanacions sobre els informes de seguiment de centre \(ISC\)](#) de la mateixa agència de qualitat.

Aquest Informe de seguiment de centre és la materialització del procés de seguiment que estableix el Marc VSMA, alhora que esdevé una evidència rellevant en la certificació de la implantació del Sistema Intern de Garantia de la Qualitat. És per això que també s'han tingut en compte elements de la [Guia per a la certificació de la implantació de sistemes de garantia interna de la qualitat \(SGIQ\)](#) d'AQU Catalunya.

Els estàndards 2, 3 i 5 s'han desenvolupat a escala de centre, mentre que els estàndards 1, 4 i 6 s'han tractat en l'àmbit de cada titulació, conjugant les particularitats dels diversos ensenyaments amb la transversalitat de la Facultat.

S'analitzen les dades dels cursos 2019-20. Als annexos es troben les taules amb les dades que justifiquen les valoracions.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------


### Estàndard 1: Qualitat del Programa Formatiu

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.

La Facultat d'Enologia té entre els seus objectius de qualitat proporcionar una formació dirigida cap a l'excel·lència, garantint una oferta acadèmica d'acord amb les necessitats i expectatives dels nostres estudiants i de la societat en general. La proposta formativa es concreta a les memòries de verificació de les titulacions.

Ara bé, fruit de la implantació dels títols i del seu propi desenvolupament han estat necessàries modificacions de les memòries verificades (veure Taula 1.1), amb l'objectiu que el perfil de competències dels ensenyaments sigui consistent amb els requisits de la disciplina i amb el nivell formatiu corresponent del MECES. L'actualització del perfil competencial respon a la necessitat d'adequar-lo al context de referència, amb l'objectiu que els egressats puguin tenir un paper socialment responsable i esdevenir agents de canvi per a l'impuls i millora de la societat. En aquest sentit, el compromís de la URV per alinear-se amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) constitueix un full de ruta per a la universitat, la qual cosa té impacte directa en el desenvolupament de les titulacions.

Pel que fa al model de competències, a la URV s'estructura de la següent manera: a) competències transversals de la URV (on es dona resposta al nivell MECES corresponent) i b) competències específiques de la titulació. Concretament en el cas de les competències transversals, fruit de recomanacions plantejades per AQU Catalunya en diferents processos de verificació i acreditació de les titulacions, es van simplificar i actualitzar el llistat de competències transversals de la URV de Graus i Màsters. En aquest sentit, la Universitat Rovira i Virgili va aprovar al Consell de Govern del 16 de juliol de 2015 una simplificació i actualització de les competències transversals i nuclears, integrant-les en un sol llistat, així com una revisió de les metodologies i les activitats formatives. En el moment de l'elaboració d'aquest informe, totes les titulacions de la Facultat d'Enologia de grau i màster, han incorporat les noves competències transversals de la URV, tal com es pot veure en el seguiment de la [millora M-2](#). El canvis es van aprovar favorablement, no obstant, en els diferents informes d'avaluació, les diferents comissions van fer unes recomanacions, en relació a les competències transversals, al conjunt de les titulacions de grau i màster de la URV. Ja que aquestes recomanacions afecten de forma global a les titulacions de la URV, s'han codificat amb les seves sigles i s'incorporen al pla de millora institucional:

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

- Es recomana que les competències transversals vagin acompanyades d'unes guies que permetin visualitzar en quines execucions dels estudiants poden observar-se el grau d'adquisició d'aquestes competències. (2018.19-URV-1.1-M1).
- Es recomana revisar com s'hauria de treballar la competència transversal CT6 "Desenvolupar habilitats per gestionar la carrera professional". (2018.19-URV-1.1-M2).

S'estan realitzant sessions formatives sobre les Pràctiques Externes als alumnes i s'ha establert un seguiment de les mateixes. A la web de la Facultat d'Enologia es publica tota la informació sobre assignació de pràctiques i tutors, així com un llistat d'empreses on es poden realitzar les pràctiques externes ([veure millora FE-19.20-M5](#))

- Es recomana revisar com s'hauria de treballar la competència transversal CT7 "Aplicar els principis ètics i de responsabilitat social com a ciutadà i com a professional ". Com a proposta de millora, la URV ha validat amb AQU mantenir la perspectiva de gènere com un resultat d'aprenentatge de la CT7 però implantat com una competència (es definirà en quines assignatures es treballen els àmbits dels diferents resultats d'aprenentatge de la CT7) ([2018.19-URV-1.1-M3](#)).


A fi d'aconseguir els objectius de qualitat proposats i coordinar les accions entre el PDI, s'han creat espais de coordinació horitzontal al moodle([GR-19.20-M2](#)). A la facultat existeixen les figures de Responsables d'Ensenyament i Coordinador del Pla d'Acció Tutorial, que són els que publiquen les directrius de coordinació a la resta de professors de l'ensenyament.

### **Presència de la perspectiva de gènere**

La URV és una institució compromesa en l'equitat de gènere i per aquest motiu, des de la URV es promou la transversalitat de la perspectiva de gènere, entès com un principi d'actuació de tots els poders públics i, que per tant, ha de ser aplicada també a la docència universitària, incloent els processos del sistema de garantia interna de la qualitat, tal com estableix l'article 28 de la Llei 17/2015, del 21 de juliol, d'igualtat efectiva de dones i homes.

En aquesta línia, la comissió d'Igualtat de la URV ha aprovat el [III Pla d'Igualtat](#). En aquest pla, s'ha inclòs un eix específic pel que fa a la promoció de la perspectiva de gènere en la docència (eix 4), el qual es concreta mitjançant les següents mesures:

- Mesura 4.1 Garantir la presència de continguts sobre igualtat de gènere en els títols de grau i màster.
- Mesura 4.2 Promoure la incorporació de la perspectiva de gènere en la pràctica docent.
- Mesura 4.3 Tenir recursos per assolir el resultat d'aprenentatge R1 (Conèixer les principals desigualtats i discriminacions que es produeixen per raó de gènere i comprendre'n les causes) de la competència CT7 (Aplicar els principis ètics i de responsabilitat social com a ciutadà o ciutadana i com a professional) adreçats tant a l'estudiantat de grau i màster com al PDI.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat</b> <b>d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------------

- Mesura 4.4 Promoure l'oferta de cursos i conferències que incloguin la perspectiva de gènere en tots els camps de coneixement (docència no reglada).
- Mesura 4.5 Dissenyar i implementar estudis de gènere a la URV.

A més de la comissió d'Igualtat, la URV compta amb [l'OBSERVATORI DE LA IGUALTAT](#), el qual té un doble objectiu: d'una banda, ser l'òrgan tècnic encarregat d'implementar les mesures previstes en el Pla d'igualtat de la URV i, de l'altra, ser un servei d'informació i difusió de la realitat de la desigualtat per raó de gènere entre la comunitat universitària i la societat.

A continuació s'analitzen les particularitats de cada ensenyament relatives a l'estàndard 1.

### **Grau en Biotecnologia**

La demanda en primera opció el curs 2019-20 ha tornat a pujar després de la petita davallada respecte a la del curs passat (de 45 a 53), per damunt de les places ofertes (40). El nombre d'ingressos ha augmentat lleument (de 44 a 46), mentre el percentatge d'ingressos en 1a opció es manté estable (60,87%) (taula 1.1).

Tal i com venia passant els darrers cursos, la via d'accés majoritària són les provés d'accés a la universitat (PAU), amb un 78% del total, mentre que les altres vies d'accés segueixen sent minoritàries, sent el trasllat d'expedient la segona en importància (11%).


Pel que fa a la nota d'accés al Grau mitjançant les PAU, s'observa la mateixa tendència que els cursos anteriors (nota de tall al voltant del 11), observant-se el darrer curs la nota més alta dels darrers cursos (11,33). Aquest augment en la nota d'accés també s'observa en la resta de modalitats d'ingrés (taula 1.3).

Pel que fa al perfil dels estudiants, podem destacar que les dones són majoria (71,7%) i l'edat dels estudiants és, majoritàriament, de 18 anys (78,2%), tal i com passava en cursos anteriors (taula 1.4).

Pel que fa a les guies docents de la titulació, i com a resultat d'una proposta de millora resultant del procés d'acreditació del curs 2016-17, val la pena destacar que el responsable de l'ensenyament de Biotecnologia amb l'ajut de l'oficina de suport al deganat revisen cada curs que no hi hagi cap guia docent en la que hi consti un únic examen (amb un pes major al 60-70% [\(veure guia docent del curs 19-20\)](#). Addicionalment, el responsable d'ensenyament ha definit un calendari d'exàmens parcials (almenys dos per assignatura) amb pes menor al 50% (cadascuna d'elles); de forma que controla també a través d'aquesta via que es respecti la distribució de la nota final de les assignatures entre diferents activitats avaluatives [\(veure millora GB-19.20-M1\)](#). A més a més, i tenint en compte l'idioma de impartició de les assignatures, es van revisar i traduir totes les guies docents a l'anglès. Aquest fet ha facilitat la atracció i correcta rebuda dels estudiants internacionals.

També com a resultat del procés d'acreditació, el curs 2014-15 es va crear la figura de coordinador de primer curs (Dr. Xavier López) ja que és on es considera que és més crítica



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

la presència d'aquest coordinador. En la resta de cursos és el mateix responsable d'ensenyament el que actua com a coordinador de curs ja que no sempre els mateixos professors duen a terme les mateixes assignatures (de curs en curs). Addicionalment, s'ha creat el comitè de coordinació docent del professorat de Biotecnologia (que està format pels mateixos membres que la comissió acadèmica de Biotecnologia) per tal de fer un seguiment més estret de la dinàmica dels diferents cursos del Grau de Biotecnologia.

Orientar els TFG a altres camps, a banda de la Biomedicina, com pot ser l'especialitat en Biotecnologia Alimentària. A través del pla de, augmentar el contacte amb empreses/institucions del sector, incorporant alguns membres d'aquestes empreses com a professors associats per tal de que els alumnes descobreixin altres realitats i possibles sortides professionals, ampliant els camps on realitzar el Treball de Fi de Grau ([veure millora GB-19.20-M6](#)). També es fomenta la participació dels alumnes en activitats de recerca i d'inserció laboral, com són els Doctoral Days i activitats de la SCB i l'associació ASBTEC.


En darrer lloc, s'ha de considerar que la coordinació del Grau de Biotecnologia es veu afectada pel fet de compartir docència amb el Doble Grau d'Informàtica i Biotecnologia (2014), que coordina l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria de la mateixa universitat, i amb el Doble Grau de Biotecnologia i Bioquímica i Biologia Molecular(2014), depenent de la Facultat de Química de la URV. En aquests dos dobles graus predominen estudiants que provenen de la via d'accés PAU i amb nota d'entrada molt elevada (veure taules 1.1 i 1.2). En detall:

### **Doble grau de Bioquímica i Biologia Molecular i Biotecnologia**

L'accés i matrícula al doble grau de Bioquímica i Biologia Molecular i Biotecnologia es realitza a la facultat de Química que és el centre al qual està adscrita la docència i es realitza a través de la secretaria del Campus Sescelades. El nombre d'alumnes d'entrada és igual a 15, que provenen gairebé exclusivament de les PAU (amb la nota d'accés més elevada de tota la URV). La coordinació d'aquest doble grau es du a terme a través de reunions setmanals dels responsables d'ensenyaments dels dos graus d'origen (Miquel Mulero i Montse Pinent) i es tracten temes de convalidacions, horaris, calendaris, solapaments, cursos, etc. A banda, també hi ha un contacte gairebé diari dels responsables d'ensenyament a través de e-mail. Es disposa d'un espai Moodle específic per aquests alumnes per tal de facilitar la interacció i comunicació amb ells.

### **Doble grau d'Enginyeria Informàtica i Biotecnologia**

L'accés i matrícula al doble d'Enginyeria Informàtica i Biotecnologia es realitza a l'escola tècnica superior d'Enginyeria que és el centre al qual està adscrita la docència i es realitza a través de la secretaria del Campus Sescelades. El nombre d'alumnes d'entrada és igual a 10, que provenen gairebé exclusivament de les PAU (sent aquesta superior a 11.5). La coordinació d'aquest doble grau es du a terme a través de reunions setmanals dels responsables d'ensenyaments dels dos graus d'origen (Miquel Mulero i Alexandre Viejo) i es tracten temes de convalidacions, horaris, calendaris, solapaments, cursos, etc. A banda,

 <p>UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI</p>	<p>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20</p>	<p><b>Facultat d'Enologia</b></p>
---	--	---------------------------------------

també hi ha un contacte gairebé diari dels responsables d'ensenyament a través de e-mail. Es disposa d'un espai Moodle específic per aquests alumnes per tal de facilitar la interacció i comunicació amb ells.

## **Grau en Enologia**

La demanda en primera opció el curs 2019-20 ha baixat respecte el curs passat (de 39 a 29), per sota de les places ofertes (40). Durant el curs es considera reduir la oferta de places a 35.

El nombre d'ingressos al Grau en Enologia es manté estable respecte al del curs passat (26 estudiants) però lluny de cobrir les 40 places que s'ofereixen. El percentatge d'ingressos en 1a opció es manté estable (88%%) respecte el curs anterior (taula 1.1).

La via d'accés majoritària són les provés d'accés a la universitat (PAU), amb un 50% del total, seguida per l'accés des de CFGS (34,6%) (taula 1.2).

La nota d'accés al Grau d'enologia mitjançant les PAU s'ha mantingut al voltant del 7 els darrers cursos, essent de 7,14 el curs 2019-20. Per als estudiants que accedeixen al grau a través de CFGS la nota d'accés ha estat 6,68, similar a la dels darrers cursos (taula 1.3).

Si ens fixem en el perfil dels estudiants que accedeixen al grau, veurem que els homes són majoria (57%), tendència que s'ha mantingut al llarg dels darrers cursos (taula 1.4).


Cal destacar que en la darrera acreditació del Grau d'Enologia va sorgir un aspecte a millorar obligatòriament en relació a aquest estàndard:

Per millorar la matrícula del Grau d'Enologia es preveuen dues accions de millora. Una acció serà la convalidació de 60 ECTS als estudiants provinents del CFGS de Vitivinicultura. La formació d'aquests estudiants en algunes matèries que també formen part del Grau d'enologia permeten aquesta convalidació. Això pot motivar aquests estudiants a completar la seva formació en enologia cursant el Grau. Tal i com es contemplava al pla de millora ([veure millora M-3](#)) es crearà una taula de reconeixements de 60 ECTS per als estudiants que provenen de via CFGS.

Una segona acció serà obrir la possibilitat de cursar una simultaneïtat dels Graus de ciències agronòmiques (UPC) i el Grau d'Enologia (URV) que permet el reconeixement de crèdits i redueix fins a 6 anys el seguiment de les dues titulacions. Aquesta mesura serà efectiva a partir del curs 2021-22 ([veure millora M-4](#)).

## **Màster en Begudes Fermentades**

La preinscripció dels estudiants al MBF mostra un fenomen cíclic d'alts i baixos però el nombre de preinscripcions és sempre superior al nombre de places ofertes, 30, excepte el curs 2019-20, on s'han preinscrit 27 estudiants.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Si ens fixem en la universitat d'origen, els estudiants de nou accés provenen majoritàriament d'universitats estrangeres (38.4%), seguit dels estudiants provinents d'altres universitats de l'estat (30.6%). La proporció dels estudiants estrangers de nou accés es manté el, aproximadament el mateix percentatge que els cursos anteriors (29% el darrer curs) (taula 1.6).

El curs 2019-20 hi ha el doble d'homes que de dones (12 i 5 respectivament). Pel que fa a l'edat majoritària dels alumnes del màster, 8 dels estudiants tenen 22 o 23 anys. El següent grup d'edat són els estudiants d'entre 30 i 34 anys (3 alumnes) (taula 1.7).


Pel que fa als complements de formació, són 2 els estudiants que han hagut de cursar-los, xifra similar als cursos anteriors, tal i com es pot veure a la taula 1.8.

Per alinear el perfil de l'estudiant que accedeix al màster amb la titulació i augmentar així la captació, es proposa modificar l'idioma de impartició del màster al 100% en castellà. Per aquest motiu, es proposarà una modificació per implementar al curs 2021-22 (veure millora [\(veure millora M-7\)](#)). A més també es preveu virtualitzar el primer quadrimestre i sol·licitar el canvi de modalitat de presencial a semipresencial [\(veure millora M-6\)](#).

A més a més, i tenint en compte que no hi ha estudiants matriculats a l'especialitat de Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos, aquesta es desactivarà pel curs 2021-22, pel que es plantejarà una modificació de la memòria el curs 2020-21 [\(veure millora M-8\)](#).

**Valoració de l'assoliment de l'estàndard:**

<b>Titulació</b>	<b>S'assoleix amb qualitat</b>	<b>S'assoleix</b>	<b>S'assoleix amb condicions</b>	<b>No s'assoleix</b>
Grau en Biotecnologia		x		
Grau en Enologia		x		
Màster en Begudes Fermentades		x		

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

## Estàndard 2: Pertinença de la Informació Pública

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.

### ***2.1. La institució publica informació veraç, completa, actualitzada i accessible sobre les característiques de la titulació i, el seu desenvolupament operatiu.***

D'acord amb el que estableix el procés "[PR-FE-007. Publicació d'informació sobre titulacions](#)", la informació dels ensenyaments del centre es fa pública a través de diversos nivells.


En primer lloc, mitjançant el web de la URV, a l'apartat d'oferta formativa (<http://www.urv.cat/ca/estudis>), diferenciant els [graus](#) dels [màsters](#). En aquestes pàgines, s'accedeix a la informació general de les titulacions així com a la informació acadèmica d'interès tant per a nous estudiants com per alumnes ja matriculats. Aquestes pàgines es gestionen directament des dels serveis centrals de la universitat.

Per a cada titulació, seleccionant el títol en concret, es pot accedir a la següent informació: presentació (introducció sobre la titulació, durada de la titulació en ECTS, modalitat, idioma de impartició, segell/s de qualitat enllaçats amb el web EUC Estudis), pla d'estudis i informació acadèmica (assignatures, mencions/especialitats, etc.), sortides professionals, enllaç al llistat de professorat de la titulació, enllaç a la guia docent actualitzada de la titulació i, el quadre d'indicadors principals de la titulació (Dashboard).

En segon lloc, a la pàgina web de la Facultat (<http://www.fe.urv.cat/ca>) per una banda es troba informació de les titulacions – complementària a la web institucional – i per una altra a l'apartat de qualitat (<http://www.fe.urv.cat/ca/qualitat/>) on es pot trobar tota la documentació dels processos d'assegurament de la qualitat de les titulacions: verificació (memòria i informes d'avaluació), modificacions (informes d'avaluació), seguiment (informes de seguiment) i acreditació (autoinformes i informes d'avaluació). Així, la informació està disponible per a tots els agents implicats, tant interns com externs a la Universitat, i per al públic en general.

Cal destacar que la web de la Facultat d'enologia es va renovar el curs 2018-19, adaptant el seu disseny al model institucional. Des de llavors s'ha anat treballant en l'actualització del contingut així com en la publicació en diferents idiomes de la informació rellevant.

En tercer lloc, a la [guia docent](#), on es visualitza la proposta acadèmica de la institució, amb la informació rellevant, les competències, els resultats d'aprenentatge, els continguts, la planificació, les metodologies, l'avaluació o les fonts d'informació de cada assignatura.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

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. 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. Per aquest motiu, els criteris de garantia de la qualitat sobre la informació pública s'han contemplat en el procés [PR-FE-007. "Publicació d'informació sobre titulacions"](#).

Per aquest motiu la Universitat de manera institucional estudia determinar la informació necessària que ha de ser pública per disposar d'informació completa i suficient sobre el CV del PDI (veure millora institucional URV-18.19.2.1-M4).


Per tot plegat, podem dir que la informació sobre el desenvolupament i resultats dels programes formatius està disponible per a tots els agents implicats, interns i externs, i per a la societat en general. No obstant i amb la voluntat de millorar contínuament, es pretén desenvolupar les següents accions, totes elles a nivell institucional:

- completar la informació disponible sobre el professorat que imparteix docència a les titulacions ([URV-18.19-2.1-M4](#));
- revisar la informació pública sobre les titulacions per tal que no presenti biaixos de gènere ni duplicitats amb la informació pública del centre ([URV-19.20-2.1-M1](#)).

## ***2.2. La institució publica informació sobre els resultats acadèmics i de satisfacció.***

A través de la pàgina web de les titulacions es pot accedir als resultats dels principals indicadors de la titulació. Aquest quadre d'indicadors ofereix la informació necessària per entendre el desenvolupament de la titulació i els seus principals resultats. Addicionalment, a l'apartat de qualitat del web del Centre es publiquen els Dashboard en format històric, per tal de mostrar l'evolució dels indicadors de la titulació. Des del curs 2018-2019 s'està treballant per completar i publicar en diferents idiomes els Dashboard de les titulacions ([URV-18.19-2.2-M5](#)).

A més a més, els resultats acadèmics i de satisfacció també estan a disposició de qualsevol persona interessada a través dels informes de seguiment i d'acreditació publicats a la web del centre.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

A nivell institucional, i amb la voluntat de visibilitzar els resultats de les enquestes institucionals adreçades als estudiants, a través d'un quadre de comandament públic a la web, amb l'objectiu de centralitzar les dades relatives de les enquestes, tant a nivell de participació com de resultats, tant a nivell de centre com de titulació ([URV-19.20-2.2-M2](#)).

### ***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 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.

En aquest espai es facilita l'accés a la informació sobre la garantia de la qualitat, on es pot consultar la política de qualitat del centre, el manual de qualitat del centre, les memòries verificades de les titulacions, els indicadors de rendiment acadèmic i de seguiment dels ensenyaments que s'hi imparteixen, informació sobre els resultats del seguiment i acreditació de les titulacions, i la informació relativa al Pla d'Acció Tutorial.

Cal destacar que en la darrera acreditació del Grau d'Enologia el comitè d'avaluació externa va detectar com a bona pràctica la informació pública sobre el SIGQ i la informació disponible dels processos d'avaluació externa: "La información del SGIC y sobre los resultados de los procesos de evaluación es exhaustiva y está actualizada en la página web de la titulación."

#### **Valoració de l'assoliment de l'estàndard:**

<b>Titulació</b>	<b>S'assoleix amb qualitat</b>	<b>S'assoleix</b>	<b>S'assoleix amb condicions</b>	<b>No s'assoleix</b>
Grau en Biotecnologia		x		
Grau en Enologia		x		
Màster en Begudes Fermentades		x		

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

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

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. Dins d'aquest context, la Facultat d'Enologia ha implementat i desplegat un Sistema Intern de Garantia de la Qualitat (SIGQ) que garanteix la qualitat de les titulacions que estan dins del seu abast i la seva millora contínua.


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

En el manual de qualitat es defineixen els òrgans i càrrecs relacionats en l'àmbit de la qualitat, entre els quals destaca la figura de responsable del SIGQ (en endavant RSIGQ), que s'encarrega que s'estableixin, implantin i mantinguin els processos necessaris per al desenvolupament del SIGQ del centre i informa a l'equip deganal sobre l'acompliment del SIGQ i de qualsevol necessitat de millora.

Més enllà dels diferents òrgans i càrrecs amb atribucions en l'àmbit de la qualitat docent dels que disposa la Facultat, la universitat compta amb el Gabinet de Programació i Qualitat (GPQ) de la URV. Des del GPQ es garanteix la qualitat dels processos en el Marc VSMA (Verificació, Seguiment, Modificació i Acreditació) de les titulacions. Pel que fa al SGIQ, ofereix suport als centres en la seva implantació, seguiment i avaluació. El suport es realitza bàsicament a través de la figura del o de la TSQD assignat a cada centre. El o la TSQD és la figura que fa d'intermediari entre el GPQ i el centre. El contacte entre el GPQ i el o la TSQD és constant i bidireccional, i la comunicació es canalitza, principalment, a través de la bústia marc.vsma@urv.cat. Així mateix, es disposa d'una carpeta de treball compartida entre el GPQ i els centres on es posen a la seva disposició plantilles de documents, informes, segells, certificats, etc. D'aquesta manera es garanteix l'accés a la informació més actualitzada en tot moment. De forma complementària, durant el curs acadèmic, es realitzen diverses sessions de formació monotemàtiques.

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

El SIGQ de la FE té definits processos per al disseny, l'aprovació, el seguiment, la modificació i l'acreditació de les titulacions. Aquests processos donen resposta al Marc

 <p>UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI</p>	<p>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20</p>	<p><b>Facultat d'Enologia</b></p>
---	--	---------------------------------------

VSMA d'AQU Catalunya i es revisen i s'actualitzen periòdicament, i en el moment que es produeixen canvis en els requeriments interns o externs. En aquest context de canvi, actualment s'estan adaptant els diferents processos del Marc VSMA, forma entre altres que les titulacions puguin adoptar la perspectiva de gènere a la docència universitària.

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

Tant la Universitat com la Facultat disposen de mecanismes per a mantenir i renovar la seva oferta formativa, tot desenvolupant metodologies per al disseny, l'aprovació interna, el seguiment, l'avaluació i la millora periòdica de la qualitat dels ensenyaments.

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

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

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

El procés [PR-FE-002 "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.

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



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat</b> <b>d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------------

l'anàlisi d'indicadors concrets. Aquest procés facilita l'elaboració dels informes de seguiment que permeten fer una anàlisi global de desenvolupament de les titulacions i de la Facultat. El resultat final és el pla de millora de centre que facilita la millora contínua de les titulacions i la detecció de possibles modificacions de la memòria.

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

Fruit del seguiment, com a resultat natural i esperat d'aquest, sorgeix la necessitat de realitzar modificacions a la memòria verificada, per tal de corregir les desviacions detectades i per a posar en pràctica les accions correctives. La seva realització segueix les línies marcades en el procés "PR-FE-004 Modificació de titulacions". A la [Taula 1.1](#) es mostren les modificacions realitzades a les titulacions del centre.

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


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

Com es pot apreciar en la taula següent, el Grau en Biotecnologia 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. El Grau en Enologia s'ha sotmès al procés d'acreditació al llarg del curs 2019-20, essent avaluat de forma favorable en data 26/04/2021.

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>Grau en Enologia</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

En resum, podem dir que els processos del SIGQ relacionats amb el marc VSMA han permès fer un seguiment acurat de les nostres titulacions així com la seva millora. La principal evidència de la seva idoneïtat ha estat l'obtenció dels informes favorables d'avaluació externa 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

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Dates dels Informes d'avaluació externa de les titulacions					
Denominació	Verificació	Autorització	Seguiment	Última Modificació	Acreditació
Grau d'Enologia	23/07/2014	06/02/2015	-	-	26/04/2021
Grau d'Enologia (2009)	03/03/2009	03/09/2010	10/04/2014	06/02/2015 (extinció)	-
Màsters (coordinats per la URV)					
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	-	-	-	-

En conclusió, el SIGQ de la FE compta amb processos implantats que cobreixen tot el cicle de vida de les seves titulacions, que es troben alineats amb els requeriments legals i compleixen els estàndards europeus d'assegurament de la qualitat. Els processos inclouen la cadena de responsabilitats que en promou un funcionament adequat; les actuacions a dur a terme per garantir l'adequació dels programes formatius; la gestió dels registres associats; i la recollida d'informació per a l'anàlisi i la millora contínua tant dels mateixos processos com de les titulacions sota el seu abast.


### ***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.***

#### **➤ Sistema d'informació**

La URV disposa d'un sistema d'informació institucional, Sínia-net, que permet la recollida de la informació i dels resultats de les titulacions. Sínia-net és 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.

En relació al sistema d'informació, actualment hi ha en marxa varies accions de millora que persegueixen optimitzar l'anàlisi de la informació i fer més eficient el seguiment de les titulacions:

- Millorar la presentació i la visualització dels informes de la URV en xifres, necessaris per l'elaboració dels informes de seguiment i acreditació, així com millorar la rapidesa en l'extracció de les dades, tot incorporant la perspectiva de gènere en

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

alguns informes, i adequar-los al format d'indicadors de la guia d'acreditació d'AQU ([URV-19.20-3.2-M3](#)).

- Integrar en el sistema d'informació les dades que proveeixen els serveis centrals necessàries per l'elaboració dels informes de seguiment i acreditació ([URV-19.20-3.2-M4](#)). Pel que fa aquesta darrera millora, en el cas que no sigui possible integrar en el Sínia-net les dades, es treballarà de forma conjunta amb els serveis centrals per millorar la temporalitat en la disponibilitat de les dades i incorporar la perspectiva de gènere en l'explotació de les dades i adequar-la al format d'indicadors de la guia d'acreditació d'AQU.
- Disposar d'una eina més robusta per la gestió del quadre de comandament que permeti la gestió automàtica dels indicadors del SIGQ i que faciliti la revisió dels processos i la presa de decisions ([URV-19.20-3.2-M5](#)).

### ➤ **Instruments per a la recollida d'informació relacionada amb la satisfacció del diferents grups d'interès**


A la taula 3.1 es recullen els instruments per a la recollida d'informació relacionada amb la satisfacció del diferents grups d'interès. Com es pot veure en aquesta taula són diversos els responsables dels instruments. Per una banda, el Gabinet de Programació i Qualitat centralitza l'organització i coordinació de les enquestes de la URV que es dirigeixen a l'estudiantat sobre les assignatures, titulacions i professorat. Per altra banda, s'analitzen enquestes externes, com les que impulsa AQU Catalunya (titulats recents i inserció laboral) o la Xarxa Vives (Via Universitària).

Pel que fa a la recollida d'informació sobre la satisfacció dels ocupadors, si bé a hores d'ara no està formalitzada cap enquesta específica per a aquest col·lectiu, la titulació valora d'una forma molt positiva la participació i relació amb els ocupadors, ja que, des de fa bastants anys, la Facultat i el col·lectiu de ocupadors manté una estreta i constant relació amb les institucions del territori. A nivell de el Sistema Universitari Català, AQU Catalunya està duent a terme un projecte per conèixer la satisfacció dels ocupadors en els diferents àmbits d'estudi, anomenat "projecte ocupadors" (<https://www.aqu.cat/analisi-i-dades/opinio-dels-ocupadors>).

També, com a instrument de recollida de la satisfacció, es té en compte la informació recollida 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 qüestions acadèmiques.

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.

Durant el curs 2019-20 la resposta a les enquestes d'avaluació de les titulacions de grau (inici, durant i final) s'ha situat en promig en el 11%, i ha estat al voltant d'un 20% en

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	--------------------------------

l'enquesta d'avaluació del professorat de grau. Un 16% ha participat en l'enquesta d'organització del màster, i un 14% el que ho ha fet a l'enquesta d'avaluació del professorat de màster.


A nivell institucional, s'estan duent a terme diverses propostes de millora per augmentar la participació i motivar els diferents grups d'interès a respondre enquestes de satisfacció ja que el no és exclusiu de la Facultat d'Enologia, sinó que és un problema present en tots els centres de la URV. En aquest sentit, l'equip de govern està fent un esforç per millorar els resultats al més aviat possible. Un element clau per fomentar la participació entre els estudiants és realitzar un retorn dels resultats i de les accions de millora implantades que s'han detectat en les enquestes. Per aquest motiu, al campus virtual, la comunitat universitària té accés a un informe per curs acadèmic sobre el procés d'enquesta d'opinió de l'alumnat.

Les millores que s'han definit i que considerem ajudaran a augmentar la participació a la nostra institució són:

- Actualitzar i simplificar les preguntes de les enquestes institucionals adreçades als estudiants ([URV-19.20-3.2-M6](#)).
- Millorar el retorn als estudiants sobre els resultats de les enquestes institucionals ([URV-19.20-3.2-M7](#)).

Atès que la baixa participació ha estat objecte de millora en els diferents processos d'acreditació, a banda de les millores institucionals ([URV-19.20-2.2-M2](#)), a nivell de centre s'han fet les següents accions. Per una banda, s'ha posat en marxa un nou mecanisme per obtenir de forma més directa l'opinió dels estudiants. En aquest sentit, els responsables d'ensenyament de grau disposen d'un espai de coordinació al campus virtual així com es reuneixen de forma mensual amb els delegats dels diferents cursos. En aquestes reunions es recull molta informació sobre la dinàmica del curs i també sobre les queixes dels diferents alumnes, a través del delegat (veure millora [FE-19.20-M1](#)) i en queda evidència mitjançant actes de la reunió que es penjen en el campus virtual a l'espai de coordinació corresponent. Algunes de les queixes més comuns durant el curs 2019-20 durant la pandèmia han fet referència a l'enregistrament de les classes o les dinàmiques de les proves avaluatives. El responsable d'ensenyament ha recollit i tractat (quan així es justificava) cadascuna de les queixes a través de parlar amb els professors, modificar calendaris avaluatius, adaptar pràctiques, etc. I per l'altra, els responsables d'ensenyament a principi de curs van assistir a una classe dels diferents cursos per tal de sensibilitzar als alumnes sobre la importància de participar en les enquestes. També es va aprofitar per formar als alumnes en l'accés i emplenament de les enquestes a través dels dispositius mòbils.

La Facultat buscar fórmules i mecanismes per motivar als alumnes a participar en les enquestes institucionals, habilitant canals com Twitter i properament creant perfil a LinkedIn ([veure millora FE-18.19-M3](#)) i augmentant-ne la participació. Els tutors del curs informen a les aules sobre la importància de la participació a les enquestes de satisfacció a fi de millorar les titulacions.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

També a través de la Fira de l'Ocupació la Facultat vol potenciar el contacte amb empreses i conèixer el seu grau de satisfacció amb el perfil dels egresats.

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

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


- ✓ Definir i aprovar la [Política de Qualitat de la Facultat d'Enologia](#), aprovada per Junta de Facultat en data 15 de desembre de 2009 i modificada per Junta de Facultat el 17 de gener de 2020.
- ✓ Dissenyar, aprovar i implantar el [Manual de Qualitat de la Facultat d'Enologia](#), aprovat per Junta de Facultat en data 21 de juny de 2010, modificat el 8 de juny de 2011 i 29 de juny de 2016. El disseny del SIGQ es va fer prenent com a base el model d'assegurament de la qualitat de la URV, aprovat en Consell de Govern i adaptant-lo a les característiques pròpies de la Facultat i les seves titulacions.
- ✓ Sistematitzar el sistema de garantia intern de la qualitat, redefinint el procés PR-FE-008, que serà aprovat per la Junta de Facultat.(veure millora [FE-19.20-M8](#)), alhora que informant periòdicament a tots els agents implicats en el funcionament del centre, en el desplegament i sistematització del nou procés.
- ✓ 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 (veure millora [FE-19.20-M2](#)).

El disseny del Sistema Intern de Garantia de la Qualitat (SIGQ) de la FE va ser avaluat l'any 2010 en el marc del programa AUDIT i va obtenir la valoració positiva per part d'AQU Catalunya. Seguidament, es va iniciar el desplegament dels processos a les titulacions sota el seu abast, realitzant el seguiment i les modificacions oportunes.

Durant el curs 2014-15 el disseny del SIGQ dels centres de la URV es va revisar totalment 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 van participar altres unitats i responsables de serveis en funció del procés a revisar. L'objectiu principal principals de la revisió del disseny va ser orientar el SIGQ cap a un enfocament global d'assegurament de la qualitat que inclogui totes les activitats del centre i que la seva estructura i funcionament siguin coherents amb els estàndards europeus de qualitat.

Els punts concrets realitzats en aquest procés de revisió van ser:

- ✓ Actualització dels processos clau de centre. En l'actualització es van incloure 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

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------


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 recodificació dels processos seguint el model de documentació de processos implantat a la URV, obtenint un nou mapa de processos
- ✓ 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 les guies metodològiques d'AQU Catalunya.
- ✓ 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 altres estructures i unitats de la Universitat i que són processos que afecten el centre.
- ✓ Revisió del Manual de Qualitat del SIGQ dels centres.

Pel que fa al grau de revisió del SIGQ, en el curs 2019-20, es troba en un punt intermedi entre el primer model presentat en el programa AUDIT i el que es desenvoluparà a partir de la revisió total del SGIQ de la URV. L'objectiu és sol·licitar la certificació del SIGQ en el curs 2021-22 i posterior acreditació institucional del centre a AQU (veure millores M-13 i M-14).

Així, fins al moment, s'han incorporat els processos d'acreditació de titulacions, i definició, revisió i millora del SIGQ. D'altra banda, s'ha substituït el procés d'Anàlisi dels resultats i millora del programa formatiu pel procés de Seguiment i millora de titulacions, adaptat a les nous requeriments d'aquestes activitats a la URV. També s'ha definir un procés de revisió de SIGQ, [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. 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. L'equip deganal és el responsable de portar a terme les revisions del SIGQ. No obstant, tots els agents d'interès de la Facultat estan implicats en la realització d'activitats relacionades amb el SIGQ; és per això que tots poden realitzar propostes de millora. El seguiment del SIGQ queda recollit en l'informe anual de seguiment, que conté un apartat específicament dedicat a la valoració del desenvolupament del SIGQ i de la seva utilitat per al seguiment de les titulacions del centre i per a la identificació d'àrees de millora. Les propostes de millora de la revisió del SIGQ s'incorporen també en el pla de millora de l'informe anual de seguiment del centre. La responsabilitat del seguiment de la implantació de les propostes de millora detectades recau en el/la RSIGQ.

Per altra banda, durant el curs 2019-20 es va iniciar el desplegament dels processos estratègics del centre. El primer pas va ser la modificació de la Política de qualitat (modificada per la Junta de Facultat del 17 de gener de 2020) i la reactivació de la Comissió de Qualitat. Posteriorment, es van concretar els objectius de qualitat en un full de ruta del centre.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Les accions que es portaran a terme durant els propers cursos són:

- Adaptació del 100% dels processos al model actual de processos del SIGQ
- Incorporar els processos transversals al SIGQ.
- Fer el seguiment dels objectius de qualitat del centre.
- Implantar un sistema de gestió documental
- Revisar el Manual de Qualitat del SIGQ.
- Incorporar el quadre de comandament.
- Establir un mecanisme formal de revisió del processos del SIGQ.

Cal tenir present que el proper curs 2020-21 hi haurà un canvi en l'equip deganal. Per aquest motiu, caldrà adequar el full de ruta del centre així com els objectius de qualitat i la política de qualitat, si escau, al programa del nou equip deganal.


Finalment, apuntar que per facilitar el procés de certificació del SIGQ dels centres de la URV així com la gestió diària dels processos i la seva revisió periòdica, a nivell institucional s'ha previst implantar una eina més robusta per la gestió documental i que permeti gestionar de forma integral el SIGQ i que alhora s'integri amb el sistema d'informació. Aquesta acció de millora forma part del pla de millora institucional ([URV-19.20-3.3-M8](#)).

En relació al SIGQ, en la darrera acreditació del Grau d'Enologia el CAE ens va fer la següent proposta de millora: 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.

#### **Valoració de l'assoliment de l'estàndard:**

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



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

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

4.1.	El professorat reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits per les titulacions del centre i té suficient i valorada experiència docent, investigadora i, si escau, professional.
4.2.	El professorat del centre és suficient i disposa de la dedicació adequada per desenvolupar les seves funcions i atendre els estudiants.
4.3.	La institució ofereix suport i oportunitats per a millorar la qualitat de l'activitat docent i investigadora del professorat.

La URV ofereix suport adequat i oportunitats per a millorar la qualitat de l'activitat docent del professorat. De fet, la millora de la qualitat docent és un dels objectius prioritaris de la URV.

Des del punt de vista del suport institucional, la URV disposa del Servei de Recursos Humans (SRH), que és el responsable de la gestió de tot el que fa referència a les persones que desenvolupen la seva activitat professional a la universitat, sigui dins l'àmbit acadèmic o bé dins l'àmbit de l'administració i serveis.


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

S'han implantat els Centres de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació (CRAI), que integren en un entorn comú tots els serveis universitaris de suport a l'aprenentatge, la docència i la recerca relacionats amb la informació i les tecnologies de la informació (TIC) per a l'aprenentatge i el coneixement (TAC). Dins la Factoria, el professorat troba l'assessorament i el suport necessari per incorporar aquestes tecnologies les seves activitats acadèmiques. Dins l'Espai l'Autoaprenentatge de Llengües (EAL), els professors i tota la comunitat universitària troben suport a l'aprenentatge lingüístic ja sigui de forma presencial o en línia (anglès, català i espanyol).

En el Servei Lingüístic, el professorat i tota la comunitat universitària troben suport i assessorament per al coneixement i el perfeccionament de llengües, que és cada vegada més necessari en la docència, la investigació, el món laboral i les relacions universitàries (català, espanyol, anglès, francès i italià). Aquest Servei també assessora en matèria lingüística (consultes lingüístiques i terminològiques, i correcció i traducció de textos). I facilita la normalització lingüística promovent l'ús del català a la Universitat.

El professorat de la URV disposa també del suport de l'Institut de Ciències de l'Educació (ICE), que és l'organisme encarregat de promoure accions de millora de la formació i innovació docent. És un col·laborador actiu del desenvolupament de les polítiques universitàries relatives a la innovació i a la millora de la qualitat de la docència, especialment a través de la formació del professorat, però també en d'altres camps, com



 <p>UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI</p>	<p>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20</p>	<p><b>Facultat d'Enologia</b></p>
---	--	---------------------------------------

la innovació i la recerca educativa. L'ICE impulsa i dona suport a les convocatòries de projectes d'innovació docent i als grups d'innovació docent, a la difusió de les bones pràctiques en aquest àmbit i gestiona el Pla de Formació del PDI de la URV (PROFID), que està organitzat en tres programes de formació: Pla General de Formació, Pla Específic de Formació i Pla DANG; docència en anglès. A la Taula 4.6 es poden consultar les dades generals relatives al PROFID, on destaca especialment al curs 2019-2020 la formació presentada per la covid-19, amb un total de 98 cursos PROFID consistents en webinars, que fa incrementar exponencialment el nombre de participants, de 1506 el curs 2018-2019 a 3711 el 2019-2020, a nivell global de la universitat.

Des de l'ICE també es gestiona la convocatòria d'innovació docent, la qual dona suport al professorat i l'incentiva en la millora de la qualitat i la innovació docent mitjançant la configuració de grups i xarxes de professors que promoguin la innovació i la investigació docent, relacionada amb la millora del processos i estratègies d'aprenentatge, l'avaluació i l'adequació dels ensenyaments a l'educació superior (veure Taula 4.7).


En aquests moments s'està creant un centre d'investigació unint els esforços amb l'administració. Així en aquesta nova aliança intervindran VITEC, IRTA, INCAVI i la URV i permetrà reforçar la investigació en el camp enològic i augmentar la visibilitat de la Facultat d'Enologia, tan a nivell nacional com internacional (veure millora [FE-19.20-M7](#)).

La sinèrgia citada en la qüestió anterior permetrà captar més recursos econòmics per donar visibilitat internacional al nou centre d'investigació enològica.

Des del Centre Internacional es fa difusió i gestiona la mobilitat internacional de l'estudiantat, PAS i PDI dels programes Erasmus, MOU, Study abroad, freemover. Els objectius del Centre Internacional són incrementar la visibilitat internacional de la URV, potenciar la internacionalització de la nostra comunitat universitària i, finalment, atreure estudiants i personal internacional d'alta qualificació. A través d'aquesta unitat es gestiona, de manera centralitzada, la documentació i la informació de tots els processos implicats amb la internacionalització de la URV. Dona suport als estudiants, PDI i PAS de la URV que surten a realitzar estades internacionals, i fa de finestreta única per a l'estudiant potencial, l'estudiant i personal visitant internacional durant la seva estada a la URV (veure Taules 5.6 i 5.7).

Pel que fa a l'avaluació de la qualitat docent, la URV ha dissenyat i implantat un model d'avaluació del col·lectiu docent i investigador, acreditat per AQU Catalunya, que està orientat a millorar l'activitat docent de cada professor/a, potenciant la qualitat dels ensenyaments impartits i fomentant les iniciatives d'innovació docent dutes a terme pel professorat de la Universitat. Aquesta avaluació de l'activitat docent està lligada a l'avaluació per a l'obtenció del Complement Autòmic per Mèrits Docent (CAMD), i també al Complement Bàsic de Docència (CBD) de la URV, que són dos elements de reconeixement i d'incentiu força importants.

A continuació s'analitzen les particularitats de cada ensenyament relatives a l'estàndard 4.

 <p>UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI</p>	<p>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20</p>	<p><b>Facultat d'Enologia</b></p>
---	--	---------------------------------------

### **Grau en Biotecnologia**

Les dades sobre la qualificació dels professors que imparteixen docència al grau indiquen que el professorat és suficient i adequat, d'acord amb les característiques de la titulació. El 66,9% són doctors, superant així l'estàndard mínim del 50% que requereix a l'article 74 de la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (taula 4.1).

Més de la meitat de les hores impartides al grau (52%), les fan professors permanents 1, és a dir, professors permanents doctors (CC, CU, CEU, TU i agregats). El personal no doctor bàsicament el formen professors associats, doctorands i personal investigador novell i en formació, i està majoritàriament involucrats en la docència de les classes pràctiques i en la majoria de casos no és responsable de la coordinació de l'assignatura (taula 4.2)

La relació estudiants ECT per PDI ECT és de 13,30, xifra que segueix la tendència dels anys anteriors (taula 4.5).


### **Grau en Enologia**

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

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

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

Respecte el perfil del professorat per categoria i titulació s'observa que un percentatge significatiu de la docència (54.5%) la duen a terme personal doctor amb vinculació a temps complet 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.

 <p>UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI</p>	<p>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20</p>	<p><b>Facultat d'Enologia</b></p>
---	--	---------------------------------------

La docència, en hores impartides, esta realitzada majoritàriament per professors permanents doctors. El personal no doctor el formen principalment professors associats, doctorands i personal investigador novell i en formació, i estan majoritàriament involucrats en la docència de les classes pràctiques i d'assignatures que necessiten l'expertesa de professionals de diferents camps del sector enològic. Per tant, el professorat reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits per les titulacions del centre (taula 4.2).


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

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

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

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

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

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	--------------------------------

Cal destacar que en la darrera acreditació del Grau d'Enologia el comitè d'avaluació externa va detectar com a bona pràctica l'adequació del professorat del grau: "La adecuación del profesorado para el desarrollo de la titulación, destacando la experiencia profesional del profesorado asociado, que aporta la experiencia necesaria de las bodegas del sector".

### **Màster en Begudes Fermentades**

El 59% dels professors que imparteixen docència al Màster de Begudes Fermentades són doctors, mentre que el 41% restant són majoritàriament professors associats (29,62% del total) de l'àmbit de la cervesa, en la seva majoria.


Pel que fa al nombre d'hores impartides segons la categoria, un 53% dels professors del màster pertanyen al grup "Permanent 1", és a dir, professors permanents doctors (CC, CU, CEU, TU i agregats). El següent grup són els professors associats, amb un 43% de les hores impartides (taula 4.2). Aquest percentatge elevat correspon a la contractació de professionals de la especialitat de la cervesa. Tal i com s'ha anat comentant en informes de seguiment anteriors, un dels trets diferencials 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.

Pel que fa a la ràtio estudiants ECT per PDI ECT és de 11,09, indicant que les mesures dutes a terme per a millorar aquest indicador amb una gran davallada el curs anterior, han estat efectives (taula 4.5).

A l'informe de la CAE de l'acreditació en el curs 2017-18 es van fer les següents propostes de millora: Per tal d'augmentar el nombre de professorat Doctor i acreditat per l'especialitat de Ciència i Tecnologia de la Cervesa es traslladarà aquesta recomanació al departament de bioquímica amb còpia al vicerectorat de personal. Aquesta especialitat, al ser una singularitat a la formació universitària del nostre entorn està en una fase inicial de formació, pel que és inevitable que els continguts siguin impartits per professionals del sector.

### **Valoració de l'assoliment de l'estàndard:**

<b>Titulació</b>	<b>S'assoleix amb qualitat</b>	<b>S'assoleix</b>	<b>S'assoleix amb condicions</b>	<b>No s'assoleix</b>
Grau en Biotecnologia		X		
Grau en Enologia		x		
Màster en Begudes Fermentades		x		

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

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

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

#### ***5.1. Els serveis d'orientació acadèmica suporten adequadament el procés d'aprenentatge i els d'orientació professional faciliten la incorporació al mercat laboral.***

La Universitat i la FE compten amb diferents serveis de suport a l'orientació acadèmica, professional i a la mobilitat dels estudiants que inicien la seva feina en el moment de la preinscripció/admissió i asseguren un seguiment continu dels estudiants durant la seva estància en la universitat fins a l'obtenció del seu títol. Aquests serveis es descriuen en diferents processos del SIGQ del centre, on es defineixen les responsabilitats, les accions que s'han de dur a terme i els mecanismes per al seu monitoratge i millora contínua així com per processos transversals, quan els processos es gestionen i són responsabilitat d'un servei.


Es potencia la participació dels estudiants en programes de mobilitat ([veure millora GR-19.20-M5](#)). La coordinadora de mobilitat de la facultat, farà èmfasi en aquest objectiu, enviant missatges recordatoris.

En referència a la internacionalització a casa, la facultat vol potenciar l'ús actiu a les aules en diferents llengües, oferint assignatures en anglès. ([veure millora GR-19.20-M7](#))

El procés "[PR-FE-013 Orientació a l'estudiant](#)" estableix la com es defineix, revisa, actualitza i millora la gestió de l'orientació acadèmica.

La URV disposa del Servei d'Ocupació Professional, que forma part de l'Oficina de l'Estudiant. Aquest servei té com a principal objectiu ser el punt de trobada entre el món professional i el món acadèmic. Mitjançant diverses eines i accions, es vol que l'estudiantat pugui assolir i utilitzar estratègies, habilitats i coneixements adients per planificar i implementar el seu desenvolupament professional i personal, i que li permetin assolir i millorar la seva inserció al món laboral. En concret, el servei d'orientació professional té com a objectiu capacitar l'alumnat per prendre decisions relatives a la seva transició de la universitat al món laboral, de manera que pugui acomodar les seves capacitats i expectatives a les exigències del món professional, o bé reconduir la seva carrera professional en moments posteriors ([veure millora FE-19.20-M4](#)).

Paral·lelament, es recull informació sobre l'ús dels serveis d'orientació i el perfil de l'estudiant durant la realització d'activitats com: xerrades i/o tallers on els egressats poden exposar la seva experiència, realitzar trobades amb l'Associació Catalana d'Enòlegs.

 <p>UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI</p>	<p>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20</p>	<p><b>Facultat d'Enologia</b></p>
---	--	---------------------------------------

Establint així un vincle entre els egressats i els estudiants que es troben en procés de realitzar les Pràctiques Externes, TFG, TFM.

La Facultat té previst implantar un mecanisme intern de seguiment dels egressats ([veure millora FE-18.19-M2](#)) a través d'enquestes de la FE, a través de canals institucionals perquè la informació dels egressats sigui tinguda en compte a la revisió continua i millora del títol.


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.

Altrament, la URV ha establert diversos mecanismes per garantir els drets de l'estudiantat i un tractament no discriminatori. En primer lloc a l'Estatut de l'Estudiant Universitari estableix els drets i deures dels estudiants, i fixa un marc legal per a la representació d'aquests. Així mateix, planteja l'atenció a l'universitari com a element clau per a la seva formació integral; regula la mobilitat, l'orientació, la tutoria i les pràctiques externes; incideix sobre la programació docent i l'avaluació; fomenta la convivència i la responsabilitat compartida a la universitat; subratlla la importància de l'activitat física i esportiva i la formació en valors com a components de la formació integral dels estudiants; i crea el Consell d'Estudiants Universitaris de l'Estat, com a òrgan de deliberació, representació, coordinació, consulta i participació dels estudiant. Aquest marc legal, s'ha desplegat de forma més concreta, a través de les següents polítiques:

- Protocol de prevenció i actuació en l'àmbit de violències masclistes i contra LGTBI que afecti a l'estudiantat de la URV
- Guia d'atenció als estudiants amb discapacitat i altres trastorns
- III Pla d'igualtat de la URV (aprovat per Consell de Govern el 27 de febrer del 2020)

D'altra banda, la Universitat ha creat la institució de la Sindicatura de Greuges amb la funció de defensar els drets dels membres de la comunitat universitària davant els òrgans de govern, representació o administració de la Universitat. Actua d'ofici o a instància de part, quan adverteix la vulneració efectiva d'un dret. La seva actuació no està sotmesa a instruccions de cap autoritat acadèmica o òrgan de govern. En aquesta mateixa línia, també s'ha posat en marxa la Unitat d'Assessorament i Suport Psicològic a l'Estudiant (UASPE) la qual ofereix un servei d'assessorament confidencial i gratuït destinat a l'alumnat de la URV que té com a objectiu afavorir l'adaptació a l'àmbit universitari, facilitar l'estabilitat emocional, millorar el rendiment acadèmic i assessorar sobre la conveniència d'iniciar algun tipus de tractament. Quan un tutor o tutora detecta algun alumne que pogués necessitar aquest servei, li informa per si fos del seu interès.

Per incrementar la representació dels estudiants i la seva participació en els òrgans de la comunitat universitària, des del Vicerectorat d'Estudiants i Ocupació, s'ha posat en marxa la figura de delegat de curs o grup de curs de Grau. Aquesta figura ha estat aprovada per

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	--------------------------------

Consell de Govern de la URV en data 23 d'octubre de 2019 i compta amb una normativa pròpia. La figura del delegat o delegada propicia la comunicació regular entre l'estudiantat, el professorat i els òrgans de govern, contribueix a la representació de l'estudiantat, amb una representativitat des dels grups o classes, i amb el seguiment del curs o ensenyament. La finalitat de la generalització de la figura del delegat o delegada és la de fomentar un mitjà d'interlocució permanent entre estudiants, cos docent i responsables de centre. Com s'ha comentat anteriorment, a la Facultat d'Enologia s'han establert els delegats dels ensenyaments de grau. Aquest mecanisme ha estat especialment important durant el període de docència virtual degut a la COVID.

Respecte a la disponibilitat i adequació dels recursos materials, la Facultat compta amb el Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació (CRAI), amb 3.995 m<sup>2</sup> d'instal·lacions. El CRAI del campus Sescelades és un entorn dinàmic amb tots els serveis 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).


El 2016, el CRAI de la URV es va destacar com el sistema bibliotecari més eficient de les universitats espanyoles, obtenint el primer lloc en el Rànquing de les Biblioteques Universitàries Espanyoles elaborat pel SECABA-Lab de la Universitat de Granada.

L'any 2017 es va implantar un sistema de seguretat i gestió amb tecnologia RFID al campus CRAI Catalunya i campus Sescelades, basat en la transmissió de dades per radiofreqüència, que permet agilitzar els processos relacionats amb el préstec, i també posar-los a disposició dels usuaris.

El CRAI del campus Sescelades ofereix instal·lacions completes, amb espais confortables preparats per a l'estudi, la formació, el treball en equip, el treball amb ordinador i el programari específic per a cada titulació que s'imparteix al campus, així com zones de lectura i descans. També té accés ininterromput a serveis i recursos virtuals a través del web del CRAI. Els recursos documentals adquirits per la URV es complementen amb els adquirits de manera consorciada per les biblioteques membres del Consorci de Serveis Universitaris de Catalunya (CSUC). Aquest fons documental es pot utilitzar a través de la lectura a l'habitació, a través d'un servei de préstec gratuït per a documents no electrònics, o mitjançant l'accés en línia per a documents electrònics. A més, qualsevol document que no estigui disponible al Consorci es pot obtenir a través del servei de préstec interbibliotecari.

El CRAI facilita l'accés a la literatura recomanada pels professors. Quan el professor introdueix un llibre recomanat a la guia didàctica, es genera automàticament un correu electrònic adreçat al CRAI perquè es pugui comprovar si està disponible o comprat si és necessari. El CRAI garanteix la disponibilitat d'un nombre suficient d'exemplars per satisfer la demanda dels estudiants. Des del web del CRAI es pot consultar la bibliografia bàsica disponible per a una determinada assignatura, i al seu torn, des de la plataforma Moodle, hi ha un enllaç a l'apartat bibliogràfic bàsic del CRAI, perquè l'estudiant pugui consultar disponibilitat en tot moment i accedir al document final en cas que sigui electrònic.



 <p>UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI</p>	<p>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20</p>	<p><b>Facultat d'Enologia</b></p>
---	--	---------------------------------------

A la Taula 5.9 s'inclou informació sobre la satisfacció dels usuaris amb el CRAI del campus Sescelades. Podem afirmar que la satisfacció dels usuaris amb aquest servei és elevada, essent la puntuació més baixa un 7,65 en referència a les instal·lacions i equipaments del CRAI.

Pel que fa als recursos virtuals, destaca el Campus Virtual de la URV Per a cada assignatura es genera una aula virtual on tenen accés el professorat i l'estudiantat. Aquests disposen d'un seguit de funcionalitats, com la publicació de continguts, la realització de diferents tipus d'activitats, diferents eines de comunicació, etc.

### ***5.2 Els recursos materials disponibles son adequats al nombre d'estudiants i característiques de la titulació.***

Per tal d'adequar les instal·lacions del celler experimental a les necessitats formatives dels estudiants del Grau d'enologia i del Màster en begudes fermentades, es proposa el Projecte plantació de vinya a 3 anys, i l'elaboració d'un llistat d'actuacions a partir dels suggeriments dels professors que empen la finca per a docència (veure millores [GE.MBF-19.20-M1](#) i [GE.MBF.19.20-M2](#)).

Per tal de poder donar docència de qualitat no-presencial mentre no s'hagi resolt la crisi del Covid-19, i per a un futur, es volen dotar d'infraestructura multimèdia totes les aules de la Facultat (veure millora [FE-19.20-M6](#)).


A continuació s'analitzen les particularitats de cada ensenyament relatives a l'estàndard 5.

#### **Grau en Biotecnologia**

La ràtio d'estudiants per tutor s'ha mantingut respecte el curs passat (14,25), en què va pujar considerablement degut a les jubilacions que s'han produït entre el professorat de la Facultat d'Enologia. Tot i així, es considera que és una ràtio adient. La participació dels estudiants a les tutories ha augmentat respecte el curs passat, passant de 14 estudiants que han participat a les tutories a només 29 el curs 2019-20 (Taula 5.2). Aquest és un tema a millorar per part de la facultat d'Enologia i es continuaran estudiant noves vies per tal que l'alumne participi activament en les tutories ( p. e. tutories grupals). Pel que fa a la satisfacció dels estudiants amb les tutories acadèmiques, oscil·la entre el 7 pel que fa a la difusió de la tutoria entre els estudiants de darrer curs i el 8,5 per a la informació rebuda a la tutoria dels estudiants de primer curs (taula 5.10).

Pel que fa a l'orientació professional, des del PAT de la Facultat s'organitzen un seguit d'activitats adreçades als alumnes de grau (taula 5.5) que tenen molt bona acollida entre els estudiants. 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.



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Pel que fa a la utilització del campus virtual Moodle, és una eina totalment implantada en els estudis de biotecnologia, tal i com demostren les dades de la taula 5.8. La satisfacció dels estudiants amb l'ús del moodle per part dels professors és de 7,17 (taula 5.10).

Les instal·lacions són ben valorades pels estudiants del grau en biotecnologia, tant pel que fa a les aules, laboratoris i altres mitjans (7,81) com el campus (7,84) (taula 5.10).

La mobilitat s'ha mantingut en el darrer curs com en els darrers essent 9 estudiants entrants i 13 els que han sortit a fer programes d'estudis (10) i de pràctiques (3) en d'altres universitats.

### **Grau en Enologia**

La ràtio d'estudiants per tutor s'ha mantingut respecte el curs passat (7,93), en què va pujar considerablement degut a les jubilacions que s'han produït entre el professorat de la Facultat d'Enologia. Tot i així, es considera que és una ràtio adient. La participació dels estudiants a les tutories ha estat de 23 alumnes per al curs 2019-20 (Taula 5.2). Aquest és un tema a millorar per part de la facultat d'Enologia i es continuaran estudiant noves vies per tal que l'alumne participi més activament en les tutories (p. e. tutories grupals). Pel que fa a la satisfacció dels estudiants amb les tutories acadèmiques, oscil·la entre el 7,5 pel que fa a la difusió de la tutoria entre els estudiants de darrer curs i el 8,5 per a la informació rebuda a la tutoria dels estudiants de primer curs (taula 5.10).

Pel que fa a l'orientació professional, des del PAT de la Facultat s'organitzen un seguit d'activitats adreçades als alumnes de grau (taula 5.5) que tenen molt bona acollida entre els estudiants.

Pel que fa a la utilització del campus virtual Moodle, és una eina totalment implantada en els estudis d'enologia, tal i com demostren les dades de la taula 5.8. La satisfacció dels estudiants amb l'ús del moodle per part dels professors és de 7,63 (taula 5.10).


Les instal·lacions són ben valorades pels estudiants del grau en biotecnologia, tant pel que fa a les aules, laboratoris i altres mitjans (7,85) com el campus (7,83) (taula 5.10).

La mobilitat s'ha davallat en el darrer curs com en els darrers essent 3 estudiants entrants a la URV i 4 els que han sortit a fer estudis (1) i estades de pràctiques a l'estranger.

### **PAT de graus**

La FE disposa d'un [Pla d'Acció Tutorial \(PAT\) per a graus](#), el qual estableix la forma d'organització i avaluació de l'orientació acadèmica.

Relacionat amb el PAT, trobem el Protocol d'actuació davant l'abandonament potencial de primer curs a graus de la URV. L'estudiantat de primer curs requereixen una especial atenció i, en conseqüència, cal posar el focus en les tutories a aquest col·lectiu per reduir l'abandonament. Així, durant el mes de febrer del 2020, un cop tancades les actes, es va

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

fer un seguiment dels crèdits aprovats per l'alumnat de primer i en aquells que havien superat menys de 12 ECTS, el mínim que estableix la normativa de permanència per a la continuïtat en els estudis, van formar part del protocol, En total, al curs 201920, 19 alumnes de grau complien aquests requisits. Primerament s'envia un Mail als tutors d'aquests estudiants per saber si s'han posat en contacte amb ells i si saben a què pot ser degut aquest baix rendiment. Seguidament s'envia un Mail als estudiants afectats. Als estudiants responen al correu. Als que no ho fan, el degà de la Facultat ha contactat amb 13 estudiants directament per telèfon.

Durant el curs 2020-21 es treballarà per definir un nou model PAT de grau amb l'objectiu de millorar i augmentar el flux de comunicació entre estudiant i tutor, així com la participació en les enquestes d'avaluació del Pla Tutorial i de la figura del tutor. En principi s'imposarà el sistema de tutories grup-classe ([veure millora GR-19.20-M1](#)) a primer curs i des de primer anirà pujant el nou Pla d'Acció Tutorial que està donant resultats positius en altres centres de la URV. Per aquesta raó, es modificarà el procés PR-FE-013 Orientació a l'estudiant a nivell de centre.

### **Màster en Begudes Fermentades**


Els estudiants del màster valoren molt positivament (8,67) les condicions de les aules i laboratoris (taula 5.10).

L'orientació dels estudiants es fa en forma de tutoria virtual a través del correu electrònic. El Coordinador del Màster es posa en contacte amb tots els estudiants que realitzen una preinscripció. En aquest primer contacte se'ls dona als estudiants informació sobre les diferents especialitats, una fitxa de tutoria i enllaços del Docnet.

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

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

([http://www.fe.urv.cat/informacio-per-a/llicitat\\_empreses.html](http://www.fe.urv.cat/informacio-per-a/llicitat_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)).

**Valoració de l'assoliment de l'estàndard:**

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

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

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

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

### ***6.2 Les activitats formatives, la metodologia docent i el sistema d'avaluació són adequats i pertinents per garantir l'assoliment dels resultats de l'aprenentatge previstos.***

Consolidar el Pla de Treball en els ensenyaments de la FE, fomentar la publicació de plans de treball en el marc del nou aplicatiu GUIDO, unificant així les guies docents (Docnet) i els plans de treball (Moodle) ([veure millora FE-18.19-M1](#), abans millora M-1).

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


A nivell institucional, la URV disposa d'un protocol ([veure millora GR-19.20-M4](#)) per a la prevenció de l'abandonament que intenta identificar les raons per les quals els estudiants de cursos superiors abandonen els estudis.

Un dels objectius que persegueix la URV és evitar l'abandonament dels estudiants. Per aquesta raó a mitjans de febrer s'identifiquen aquells alumnes de nou accés que han aprovat menys de 12 ECTS al primer quadrimestre, i els que n'han aprovat menys de 6 ECTS i el degà contacta personalment amb ells per motivar-los a continuar amb els estudis, estudiar el seu cas particular i orientar l'estudiant, buscant sempre oportunitats de millora ([veure millora GR-19.20-M3](#)).

### ***6.4 Els valors dels indicadors d'inserció laboral són adequats per a les característiques de la titulació.***

La Facultat intenta fomentar la visibilitat i la participació dels estudiants de la Facultat d'Enologia, a través d'acords amb els agents del sector com ACE-CEEC([veure millora FE-19.20-M5](#)).

A nivell institucional a través del programa ALUMNI URV també es treballa per mantenir viva la relació dels exalumnes entre si i amb la Universitat. Realitzant reunions periòdiques amb representants dels diferents graus de la FE ([veure millora GR-19.20-M6](#)).

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

## Grau en Biotecnologia

Respecte la satisfacció dels estudiants amb els resultats d'aprenentatge assolits els resultats de la taula 3.3 mostren que els estudiants estan satisfets amb la formació rebuda, ja que perceben una millora en les diferents competències treballades al llarg del grau. Per exemple, a la pregunta "La formació m'ha ajudat a millorar les meves competències per a la gestió de la informació", els estudiants responen a la pregunta amb un 9 sobre 10. També valoren molt positivament les competències en resolució de problemes (8,14), treball en equip (8,57) o treball en llengües estrangeres (8,86).


La satisfacció dels estudiants amb les pràctiques externes és elevada. Avaluen amb un 10 el fet que les Pràctiques Externes ofereixin a l'estudiant una primera presa de contacte amb el món laboral i amb un 9,00 a la pregunta de "El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre". Els aspectes a millorar continuen essent el procés d'assignació de les PE i aquest ítem ha millorat (5,67), i el seguiment de les PE per part del tutor acadèmic (2,5). (Taula 3.4).

Pel que fa a la satisfacció amb el TFG, el menys valorat pels estudiants és el seguiment per part del tutor (0/10), tal i com passava en cursos anteriors. El més ben valorat, tal i com passa a les PE, és la qüestió de "El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre" (10/10). (Taula 3.5).

Les metodologies docents utilitzades al grau són variades, predominant la sessió magistral, les pràctiques als laboratoris i els seminaris. Altres activitats també utilitzades són debats i presentacions, resolució de problemes a l'aula i treballs. L'avaluació es realitza principalment amb proves mixtes, així com amb proves objectives de preguntes curtes i proves pràctiques.

Si analitzem les dades de rendiment acadèmic dels estudiants del Grau en Biotecnologia (taula 6.4), veurem que no hi ha cap assignatura amb una taxa d'èxit inferior al 85,71% (percentatge que correspon a l'assignatura Estructura i funció de biomolècules), i que la gran majoria d'assignatures tenen una taxa d'èxit d'entre el 90 i el 100%. Pel que fa a la taxa de rendiment, la més baixa és del 72,55% (Física I), i a l'igual que passa amb la taxa de rendiment, la gran majoria d'assignatures tenen una taxa de rendiment d'entre el 90 i el 100%. Les dades d'aquest curs suposen una millora respecte les de cursos anteriors, fet que reforça la política del centre d'emfatitzar a les jornades de captació d'estudiants de secundària la recomanació que cursin les assignatures de Física, Química i Matemàtiques per tal de entrar a fer aquest grau. La realització dels cursos zero les tres primeres setmanes de primer que revisen continguts de Física, Química i Matemàtiques també és un factor determinant en la millora del rendiment a primer curs.

Un cop analitzat els resultats acadèmics dels alumnes del Grau de Biotecnologia, podem dir que es consideren força satisfactoris.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Per tal de millorar l'oferta de sortida laboral per als últims cursos s'hauria d'incrementar i fomentar la participació dels estudiants a la Fira de l'ocupació de la URV, en els Doctoral Days i en les activitats de la SCB, especialment, presentant alternatives laborals de recerca i d'empreses. (veure millora GB-19.20-M2).

En referència a les recomanacions informe del CAE del procés d'acreditació realitzat en el curs 2016-17, s'han dut a terme les següents accions per respondre a les oportunitats de millora proposades.

Amb l'objectiu de potenciar la internacionalització del Grau, s'han començat a realitzar assignatures optatives en anglès com per exemple (Vacunes i Fàrmacs). –curs 21-22 i s'ha fet difusió del pla DANG (docència en anglès) de la URV. Es preveu que en un futur proper augmentaran el nombre d'optatives que duguin la docència en anglès.


Per potenciar el coneixement i l'ús de la informàtica aplicada s'ha intensificat aquest aspecte en l'assignatura Bioinformàtica. El responsable d'ensenyament també ha fet una presentació virtual als alumnes de diferents recursos bioinformàtics, com per exemple alguns cursos gratuïts presents en *Coursera*.

El doble grau d'enginyeria Informàtica i Biotecnologia. Es va crear per donar resposta a la demanda de la societat en especialistes Bioinformàtics. A més a més, en els propers anys es té previst engegar un nou programa de doctorat en bioinformàtica.

Malgrat que no s'han ofert assignatures específiques per a tractar la redacció i presentació d'articles i projectes científics, sí que s'han inclòs activitats pràctiques en assignatures del pla d'estudis que inclouen la redacció d'articles científics. En un futur es té previst poder oferir també assignatures de projectes que s'estan duent a terme al grau de Bioquímic ([veure millora GB-19.20-M4](#)).

Respecte les recomanacions en relació a les Pràctiques Externes, des del curs 2016-17 s'han anat implementant les següents millores:

- El responsable de grau de Biotecnologia junt amb el coordinador de pràctiques externes han simplificat el sistema d'assignació de pràctiques i tutors. S'estan realitzant sessions formatives als alumnes i s'ha establert un seguiment de les mateixes, millores que estan donant assoliment excel·lent en els estudiants. Cal remarcar que tot el professorat del Grau de Biotecnologia, i especialment els coordinadors de les assignatures, participen en l'orientació a les pràctiques externes ([veure procés PR-FE-010](#))
- S'ha revisat la duració de les Pràctiques Externes, establint una durada màxima de 270 hores. Si es volen fer més pràctiques s'han de realitzar com a pràctiques extracurriculars

 <p>UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI</p>	<p>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20</p>	<p><b>Facultat d'Enologia</b></p>
---	--	---------------------------------------

- S'ha recollit i posat a disposició de l'alumnat un llistat d'empreses de pràctiques externes. Les ofertes de Pràctiques Externes que van arribant al centre es comuniquen als estudiants a través de l'espai Moodle.
- S'ha entrat a formar part de la Societat Catalana de Biologia (Miquel Mulero com a coordinador URV de la delegació Catalunya Sud de la SCB) per tal d'ampliar la xarxa de contactes i potencials nous centres/institucions/empreses de pràctiques Externes.

El mateix protocol explicat anteriorment, s'ha establert per l'assignació TFG, tutor de Treball de Fi de Grau i seguiment del mateix ([veure procés PR-FE-019](#)).

A fi d'orientar els TFG a altres àmbits a banda de la Biomedicina, com la Biotecnologia Alimentària, s'ha augmentat el contacte amb les empreses/institucions del sector (Pintaluba, CTNS, Mafrica. Biovet, SP, IRTA, etc. ) i s'ha realitzat un major nombre de pràctiques externes i TFG. També s'han incorporat alguns membres d'aquestes empreses com a professors associats per tal de que els alumnes descobreixin altres realitats i possibles sortides professionals.

D'altra banda ens els Doctoral Days i en les activitats de la SCB s'ha fet especial èmfasi en presentar també activitats alternatives de recerca i empresa alternatives a la Biomedicina.

Es preveu seguir insistint en aquest punt en el futur.


En quant a la millora de l'oferta de les sortides laborals en els darrers cursos s'han dut a terme activitats de tutorització i formació a partir de tercer curs del grau de Biotecnologia. El responsable d'ensenyament ha dut a terme a través de Teams sessions grupals formatives d'accés al mercat laboral. D'altra banda, s'ha realitzat activitats de presentació dels grups de recerca "Bio" i "Tec" de la URV als alumnes (Doctoral Days) on han participat professors de les facultats de Medicina, Química, Enologia, Enginyeria Química.

Adicionalment, s'ha fet sessions informatives als alumnes l'associació ASBATEC i les opcions que presenta aquesta associació en referència al fomentar l'ocupabilitat.

En un futur es pretén incorporar-les com una activitat específica del ASBTEC i/o SCB.

Per a potenciar els mecanismes de comunicació amb els empleadors, a nivell institucional es porta a terme la Fira de l'Ocupació. La Fira d'Ocupació és un espai de reclutament i networking en què estudiants i titulats de la URV que volen incorporar-se al mercat de treball o desenvolupar la seva carrera professional, tenen l'oportunitat de contactar amb empreses o institucions que busquen talent

El seguiment dels egressats es fa a través de l'enquesta d'inserció laboral que realitza AQU i s'han incorporat egressats de Biotecnologia encara vinculats a la FE (doctorat) al comitè

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

de qualitat de la FE (Arnau Just). Amb això es pretén tenir un important punt de vista d'un egressat en la millora de la dinàmica i els sistemes del/s Grau/s i Facultat.

Per últim destacar que s'han habilitat canals com Twitter i properament Linkedin per obrir noves vies de comunicació i feed-back amb els egressats ([veure millora FE-18.19-M3](#)).

## Grau en Enologia

A fi d'augmentar el nombre de matriculats al Grau d'Enologia s'han previst dues accions de millora en un termini de dos cursos. Per una banda, s'elaborarà una taula de convalidació de 60 ECTS als estudiants provinents del CFGS de Vitivinicultura. La formació d'aquests estudiants en algunes matèries que també formen part del Grau d'enologia permeten aquesta convalidació. Això pot motivar aquests estudiants a completar la seva formació en enologia cursant el Grau al i com es contemplava al pla de millora ([veure millora GE-18.19-M1](#), abans millora M-3) es crearà una taula de reconeixements de 60 ECTS per als estudiants que provenen de via CFGS.

Per altra banda es vol oferir als estudiants la possibilitat de cursar simultaneïtat dels Graus de ciències agronòmiques (UPC) i el Grau d'Enologia (URV) que permet el reconeixement de crèdits i redueix fins a 6 anys els seguiment de les dues titulacions.


S'està començant a treballar per a signar un conveni entre ambdues Universitats ([veure millora GE-19.20-M3](#)).

A la majoria d'assignatures s'utilitzen les proves mixtes i proves objectives de preguntes curtes (taula 6.2). En el cas de les pràctiques externes, s'avalua la memòria escrita i es té en compte l'avaluació del tutor a l'empresa. En el cas del treball de fi de grau s'avaluen la memòria i la presentació oral.

La satisfacció dels estudiants amb les assignatures del grau podem dir que és bona o molt bona. En totes les assignatures les activitats els ajuden a aprendre i mostren una satisfacció alta en el desenvolupament de les assignatures.

És important remarcar la dificultat en obtenir un bon rendiment acadèmic únicament durant el primer curs, ja que en aquest curs totes les assignatures són de formació bàsica i els estudiants que es matriculen al Grau d'enologia provenen d'estudis on prèviament no han cursat les matèries que serien una bona base per assolir les assignatures de formació bàsica. Segurament aquest fet influeix molt negativament en el rendiment acadèmic del primer curs del grau i que en algunes assignatures continua fins el segon curs (taula 6.8). Per tal de millorar el rendiment acadèmic dels estudiants de primer curs, la Facultat d'Enologia ofereix un "Curs zero" durant el mes de setembre als estudiants de nou ingrés perquè arribin al nivell que es necessita per iniciar el primer curs en les matèries de matemàtiques, física i química.



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------


La taxa d'abandonament a primer curs és elevada, havent davallat del 36% al 25% per al curs 2019-20 (taula 6.10).

Per tal de millorar el rendiment de les assignatures, es proposa l'acció de millora [GE-19.20-M1](#), mantenint reunions amb els estudiants de primer curs, a fi d'adaptar els continguts de les assignatures a la titulació i al perfil dels estudiants. S'està analitzant el "CURS 0" e integrant al programa de les assignatures de primer curs atenint a les necessitats específiques del Grau d'Enologia.

A partir del segon curs el rendiment acadèmic, en general, millora respecte al primer curs i es veu una millora per superar les assignatures en primera convocatòria. Aquesta tendència augmenta al tercer i quart curs (Taules 6.8 i 6.9). Els valors de l'indicador de la taxa d'èxit són molt bons en tot el grau, amb un 90.39% de mitjana. Hi ha algunes assignatures en que la taxa és baixa, com són Estadística (66.67%), Química II (60.87%) i Química enològica (51.72%) i està relacionat amb la manca de formació en aquestes matèries d'una part dels estudiants de primer curs, tal i com s'ha exposat anteriorment. L'assignatura de Bioquímica, única assignatura de primer curs compartida amb els graus de Biotecnologia, Bioquímica i biologia molecular i Química, ha mantingut la taxa d'èxit del curs anterior (un 74.42%), amb el que l'atenció focalitzada als alumnes d'enologia en el seguiment de l'avaluació continuada des del curs 2018-19 ha demostrat donar bons resultats.

Les pràctiques externes del Grau en Enologia tenen una càrrega de 15 crèdits, tenen caràcter obligatori i es porten a terme durant l'últim curs. Són independents del treball de fi de grau encara que en alguns casos, l'alumne pot dur a terme, durant les pràctiques, una part del treball experimental que li servirà per la presentació del TFG. Els tutors de les PE es corresponen amb els tutors acadèmics (figura del Pla d'Acció Tutorial) responsables del seguiment dels alumnes durant el període de formació a la facultat. Tots els tutors són professors de la Facultat d'Enologia relacionats amb la docència del Grau. El rendiment acadèmic de les pràctiques externes és totalment satisfactori, repetint el 100% del curs passat i la tendència en els darrers 4 cursos anteriors. Pel que fa a la satisfacció dels estudiants amb les pràctiques externes del curs 2019-20, la satisfacció global amb el desenvolupament de l'assignatura ha estat de 8 sobre 10, altament satisfactori. L'estada al lloc de pràctiques la valoren amb un 8,33. El menys valorat pels estudiants, amb una nota de 2,67, és l'accés a la informació dels criteris d'avaluació de l'assignatura (taula 6.4). Pel que fa al procés d'assignació de les PE s'està treballant per facilitar informació i adequar el procés. En aquest sentit el curs 2019-20 s'ha consolidat el procés d'assignació del TFG amb entrevistes individuals amb el coordinador.

El Treball de Fi de Grau en Enologia té una càrrega de 15 crèdits obligatoris i es porta a terme l'últim curs del grau (assignatura anual). Els tutors són quasi sempre professors del grau i l'assignació tutor/alumne depèn del tema del treball triat. El fet de que es tracti d'un centre petit en nombre d'alumnes facilita el procés d'informació sobre l'assignatura, d'assignació de tema de treball i tutor, procés en el que s'hi posa especial interès tal com es pot veure en el resultat de l'enquesta de 2019-20, on els estudiants valoren amb un 7

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

sobre 10 aquest ítem. Aquesta bona valoració contrasta amb la valoració obtinguda en el curs 2017-18 on s'observa una valoració baixa, fet que va fer prendre mesures per corregir els resultats iniciant un seguit d'accions informatives personalitzades per cada alumne amb el coordinador ([veure millora M-4](#)). Aquestes accions han estat molt ben rebudes pels estudiants evidenciat pel bon grau de satisfacció en les enquestes (taula 6.5).

Pel que fa al rendiment acadèmic de l'assignatura, és del 96.43%. La satisfacció dels estudiants amb l'assignatura és bona (7 sobre 10), essent el més valorat el seguiment per part del tutor (9,5 sobre 10) i la pregunta " El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre " (10 sobre 10) (taula 6.5).

### **Màster en Begudes Fermentades**

Tal i com es pot observar a la taula 6.1, les metodologies emprades són força variades, predominant les exposicions/presentacions, la sessió magistral, les pràctiques a laboratoris i els treballs. Aquesta tendència s'observava també els darrers cursos.

L'avaluació es fa majoritàriament a través de proves mixtes, majoritàriament. El sistema devaluació de les assignatures del MBF és públic, i es troba a les guies docents que es publiquen abans de la matrícula.


Per augmentar la captació d'estudiants d'origen llatinoamericà, es proposa modificar l'idioma de impartició del màster al 100% en castellà. Per aquest motiu, es proposarà una modificació per implementar al curs 2021-22.

També es preveu sol·licitar en la modificació, la virtualització del primer quadrimestre sol·licitant el canvi de modalitat de presencial a semipresencial del Màster ([veure millora MBF-18.19-M1](#), abans millora M-6).

A més a més, i tenint en compte que no hi ha estudiants matriculats a l'especialitat de Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos, aquesta es desactivarà pel curs 2021-22, pel que també es plantejarà aquesta modificació de la memòria el curs 2020-21.


Si analitzem les dades de rendiment acadèmic (taula 6.4), veurem que les taxes d'èxit i de rendiment són del 100% a totes les assignatures, millorant el rendiment de les assignatures Innovació en tractament pre i post fermentatiu i el TFM del curs anterior.

Els indicadors de resultats acadèmics (Taula 6.5) són molt similars a les de cursos anteriors. S'observen una disminució del rendiment acadèmic (del 98.3% a 94.7%) mentre que les de la taxes d'abandonament (del 15% al 4%) i de graduació (del 75% al 96%) milloren respecte el curs anterior.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

**Valoració de l'assoliment de l'estàndard:**

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

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

### 3. Valoració final i propostes de millora

#### 3.1. Valoració final

##### **Grau en Biotecnologia**

El curs 2019-20 ha estat malgrat les dificultats un curs enriquidor per alumnes i professors. El primer quadrimestre va discórrer sense dificultats, no obstant a partir del segon quadrimestre es va haver d'habilitar la docència a distància.

La resposta de la Universitat i del col·lectiu de professors, PAS i estudiants ha estat encomiable. S'han adaptat ràpidament materials per fer-los accessibles a la docència virtual, no només teòrics sinó també pràctics.

Totes les assignatures del Grau de Biotecnologia es van adaptar a aquesta nova situació. I es van habilitar també de forma ràpida i eficaç sistemes d'avaluació compatibles i adients a la situació.

El responsable d'ensenyament va mantenir reunions setmanals amb els delegats dels diferents cursos del Grau de Biotecnologia. De la mateixa manera, també es va fer un seguiment intern de que les dinàmiques de les assignatures fossin adients i respectessin les normes establertes.

Les pràctiques externes i TFG es van virtualitzar (defensa) i es va fomentar que es duguessin a terme més revisions bibliogràfiques com a TFG.


Els alumnes s'han mostrat satisfets, en la majoria, per la dinàmica d'aquest difícil curs i s'han graduat majoritàriament sense problemes i de forma satisfactòria.

En línies més generals el PAT ha funcionat perfectament i els criteris de qualitat establerts per la facultat d'Enologia s'han assolit molt satisfactòriament pel Grau de Biotecnologia.

Pel que fa al nombre d'ingressos de matrícula podem manté estable (al voltant de 40) i es cobreixen les places que s'ofereixen. La via d'accés majoritària son les PAU seguida dels CFGS.

El Grau es retroalimenta i s'enriqueix per les dinàmiques i activitats que es generen al voltant del Grau de Biotecnologia com a tal i dels dos dobles graus que el participen.

Per reduir la taxa d'abandonament es va posar en funcionament el protocol de detecció d'abandonament. Aquesta acció d'orientació dels alumnes en risc d'abandonament ha resultat en la recuperació d'alguns estudiants gracies a l'ajuda personalitzada que se'ls ofereix.

 <p>UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI</p>	<p>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20</p>	<p><b>Facultat d'Enologia</b></p>
---	--	---------------------------------------

La inserció laboral dels estudiants egressats es segueix amb l'enquesta que fa l'AQU. A més la Facultat també te informació de forma directa a través dels estudiants que continuen en contacta amb la Facultat a través de les xarxes socials.

### **Grau en Enologia**

Durant el curs 2019-20 s'ha hagut de fer una adaptació de la docència presencial a docència online de forma precipitada. Tot i així, un 80% de les assignatures s'han pogut adaptar total o parcialment a la docència a distància. Només un 15% de les assignatures no ho han pogut adaptar perquè es tracta principalment de pràctiques de camp i sessions de tast.

El Responsable d'Ensenyament s'ha encarregat de recollir les incidències a través dels delegats de curs amb una periodicitat setmanal.

Les eines de comunicació més emprades per seguir la docència durant aquest curs tan complicat han estat les classes a través de Microsoft TEAMS de forma síncrona i també en algunes assignatures per enregistrament de narració de veu de Power-point.

S'han previst canvis en el sistema d'avaluació i en el calendari acadèmic. Aquests canvis han estat informats als alumnes a través del Moodle.

Tant professors com alumnes s'han anat adaptant a utilitzar el millor sistema per cada assignatura concreta.


Pel que fa al nombre d'ingressos de matrícula podem dir que es manté estable però no es cobreixen les places que s'ofereixen. La via d'accés majoritària son les PAU seguida dels CFGS. Per això es preveu la convalidació de 60 ECTS als estudiants provinents del CFGS de Vitivinicultura perquè així vegin més interessant seguir el Grau d'enologia.

També es preveu obrir la possibilitat de cursar una simultaneïtat dels Graus de ciències agronòmiques (UPC) i el Grau d'Enologia (URV) que permet el reconeixement de crèdits i redueix fins a 6 anys els següent de les dues titulacions.

Pel que fa al Pla d'acció Tutorial s'han fet tutories grupals de cada curs. Per augmentar la participació dels estudiants es farà una nova proposta de Millora del PAT.

Per reduir la taxa d'abandonament es va posar en funcionament el protocol de detecció d'abandonament. Aquesta acció d'orientació dels alumnes en risc d'abandonament ha resultat en la recuperació d'alguns estudiants gràcies a l'ajuda personalitzada que se'ls ofereix.

La inserció laboral dels estudiants egressats es segueix amb l'enquesta que fa l'AQU cada tres cursos d'inserció laboral ([veure millora M-5](#)). A més la Facultat també te informació

 <p>UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI</p>	<p>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20</p>	<p><b>Facultat d'Enologia</b></p>
---	--	---------------------------------------

de forma directa a través dels estudiants que continuen en contacta amb la Facultat a través de les xarxes socials.

### **Màster en Begudes Fermentades**

El Màster de Begudes Fermentades continua tenint alts i baixos en el nombre de matriculats, encara que el nombre de preinscripcions supera sempre el nombre de places ofertes. Aquest curs s'han preinscrit 27 estudiants.

Els estudiants matriculats procedeixen majoritàriament d'Universitats estrangeres seguit per procedents d'altres Universitats de l'Estat. Es manté el nombre d'estudiants estrangers. Pel que fa a la informació pública del Màster, s'ha afegit a la web institucional de les titulacions un apartat en el que apareix la relació de professorat que imparteix la docència amb les seves dades personals, l'experiència docent i la de recerca.


Per tal d'arribar millor als estudiants internacionals s'han incorporat les guies docents i la Web en anglès. Així s'assoleix la proposta de millora de l'estàndard 2 proposada pel CAE.

La major part de professors del Màster son doctors, no obstant, els professors associats imparteixen un nombre elevat d'hores de docència degut a la contractació de professors per la docència de l'especialitat de la cervesa.

Pel que fa a l'orientació dels estudiants es porta a terme en forma de tutoria virtual. Aquesta tutoria serveix per donar informació sobre les diferents especialitats i els enllaços al Docnet. Després s'omple la fitxa de tutoria.


El responsable de les assignatures de TFM i de PE convoca una tutoria per cada alumne per resoldre dubtes acadèmics, si cal, administratius. La fitxa de tutoria permet seguir els dubtes i les necessitats dels alumnes.

El rendiment acadèmic es alt encara que s'observa una lleugera disminució respecte el curs anterior. Contràriament, les taxes d'abandonament i de Graduació han millorat respecte als cursos anteriors.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	--------------------------------


### 3.2. Seguiment del Pla de Millora Anterior

PLA DE MILLORA (FACULTAT D'ENOLOGIA)									29/05/2021			
<b>ENSENYAMENTS IMPLICATS:</b> Grau en Biotecnologia Grau en Enologia Màster en Begudes Fermentades									<b>CURS ACADÈMIC 2018.19</b>			
RESULTATS AVALUACIÓ									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	Assoliment
M-1	Transversal	Plans de treball	El pla de treball es una eina que està poc consolidada al Grau d'Enologia	Fomentar la publicació de plans de treball en el marc del nou aplicatiu GUIDO que simplificarà la gestió docent, ja que unificarà les guies docents (docnet) i els plans de treball (moodle).	Implantar l'aplicatiu GUIDO als ensenyaments de la FE	Mitja	Responsable d'ensenyament	SI	Curs 2021-22	No	Guies docents i plans de treball omplerts.	En procés
M-2	Transversal	Qualitat	La URV ha aprovat la simplificació i actualització de les competències transversals de Grau i Màster, fruit de recomanacions plantejades per AQU en els processos de verificació i acreditació de les titulacions.	El nou llistat de competències transversals s'haurà d'integrar en el perfil de competències de les titulacions	Modificar el perfil de competències de les titulacions, integrant el nou llistat de competències transversals	L'establerta per la URV	Equip deganal	SI	Curs 2019-20	Sí (amb modificació substancial): apartat 3 de memòria. Canvi menor, en la millora de la redacció de les competències, per evitar solapaments sense alterar els objectius de la titulació.	Memòries de les titulacions modificades	Implantada
M-3	Enologia	Captació	Baix nombre d'estudiants provinents del CFGS de Viticultura.	Augmentar el nombre d'estudiants provinents del CFGS de vitivinicultura.	Elaborar una taula de reconeixement crèdits de CFGS de 60 ECTS.	Mitja	Responsable d'ensenyament	SI	Curs 2020-21	Si	Nombre d'estudiants provinents del CFGS matriculats.	En procés

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

PLA DE MILLORA (FACULTAT D'ENOLOGIA)									29/05/2021			
<b>ENSENYAMENTS IMPLICATS:</b> Grau en Biotecnologia Grau en Enologia Màster en Begudes Fermentades									<b>CURS ACADÈMIC 2018.19</b>			
RESULTATS AVALUACIÓ									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	Assoliment
M-4	Enologia	Organització	Falta d'informació del procés d'assignació i de l'assignatura.	Adequació del procés d'informació i d'assignació del TFG	Consolidació del procés d'assignació del TFG amb entrevistes individuals amb el coordinador	Alta	Coordinador de TFG	NO	Curs 2019-20	No	Millora de la valoració dels estudiants sobre aquest ítem a les enquestes.	Implantada
M-5	Enologia	Egressats	Falta d'informació sobre els estudiants egressats	Obtenir informació sobre els egressats del grau en enologia.	Enquesta als estudiants egressats del grau.	Mitja	Responsable d'ensenyament	NO	Curs 2020-21	No	Enquestes respostes.	Implantada
M-6	MBF	Docència	Poca entrada d'alumnes al màster	Virtualització del primer quadrimestre	Sol·licitar el canvi de modalitat del MBF de presencial a semipresencial	Alta	Coordinador Màster	SI	Març 2021	SI	Matrícula d'estudiants	En procés
M-7	Biotecnologia	Organització	Poca participació en les diferents activitats organitzades per la FE	Estimular la participació	Trobar noves fórmules per estimular la participació en les activitats organitzades per la FE	Mitja	Miquel Mulero	NO	2020-2021	No	Índex de participació en les activitats específiques	En procés



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------


### 3.3. Nou Pla de Millora

Per aquest curs 2019.20 s'han recodificat els codis de millora en el nou pla de millora seguint el model de codificació del pla de millora institucional que especifica els centres (transversal), grau/s i/o màster/s implicats en la proposta de millora així com el curs en què es proposa.

D'altre banda, s'han incorporat en el nou pla de millora aquelles recomanacions externes del Comitè d'Avaluació Externa que deriven del darrer procés d'acreditació per a cadascun dels ensenyaments a fi de poder proposar accions de millora sobre els punts febles detectats per l'òrgan d'avaluació extern.

Per últim destacar que en la redacció del present informe de seguiment s'han incorporat algunes de les propostes de millora del pla de millora institucional de la URV que afecten a la nostra Facultat, el qual s'adjunta a l'apartat 3.4 del present document.

PLA DE MILLORA (CENTRE)										Data Darrera Actualització: 23.11.21		
ENSENYAMENTS IMPLICATS:										CURS ACADÈMIC 2019.20		
Grau en Enologia												
Grau en Biotecnologia												
Màster en Begudes Fermentades												
RESULTATS AVALUACIÓ CENTRE												
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	Implicació memòria? <sup>5</sup>	Indicadors de seguiment o evidències de l'acompliment de tot l'objectiu o de les actuacions)	Valor objectiu de l'indicador
FE-19.20-M1	Transversal FE	Contracte programa	Poca participació dels estudiants a les enquestes institucionals	Buscar mecanismes per augmentar la participació a les enquestes institucionals	Reunions periòdiques amb delegats	Mitja	RT	No	2020-21	No	Actes de les reunions	Sí
					Informació sobre les enquestes a través del tutor de curs	Mitja	Tutors de curs	No	2020-21	No	Recordatori a l'espai virtual	Sí
FE-18.19-M3	Transversal FE	Organització	Poca participació dels estudiants en les diferents	Buscar noves fórmules per	Creació xarxes (twitter, linkedin),	Mitja	Equip deganal	No	2020-21	No	Xarxes socials creades a falta de LinkedIn	100%

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

PLA DE MILLORA (CENTRE)										Data Darrera Actualització: 23.11.21			
ENSENYAMENTS IMPLICATS: Grau en Enologia Grau en Biotecnologia Màster en Begudes Fermentades										CURS ACADÈMIC 2019.20			
RESULTATS AVALUACIÓ CENTRE													
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	Implicació memòria? <sup>5</sup>	Indicadors de seguiment o evidències de l'acompliment (de tot l'objectiu o de les actuacions)	Valor objectiu de l'indicador	
			activitats organitzades per la FE	estimular la participació	Organització Congrés BIONORTH	Mitja	Equip deganal		2021-22	No	Creació congrés Bionorth	100%	
FE-19.20-M2	Transversal FE	Organització	No existeix un sistema estandaritzat de queixes.	El sistema sí existeix a la web de FE, cal visibilitzar-lo	Reubicació enllaç bústia a la web de la FE	Mitja	Equip deganal	No	2021-22	No	Modificació web FE	100%	
FE-19.20-M3	Transversal FE	PE	L'estudiant té poca informació de les PE	Millorar la informació de les PE a la pàgina web de la Facultat	Millorar la informació a l'apartat de les Pràctiques Externes a la web de la Facultat d'Enologia	Alta	Equip Deganal OSD	No	2021-22	No	Publicació apartat Pràctiques Externes Facultat amb tota la informació sobre el procés PR-FE-010	100%	
					Crear un llistat d'empreses on es poden realitzar les pràctiques externes i publicar-ho a la web	Alta	OSD	No	2020-21	No	Llistat d'empreses amb conveni publicat a la web de la Facultat	100%	



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

PLA DE MILLORA (CENTRE)										Data Darrera Actualització: 23.11.21			
ENSENYAMENTS IMPLICATS: Grau en Enologia Grau en Biotecnologia Màster en Begudes Fermentades										CURS ACADÈMIC 2019.20			
RESULTATS AVALUACIÓ CENTRE													
Codi millora	Ensenyament implicat	Àmbit de millora	Punt/s feble/s detectat/s	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable/s	És una qüestió a adreçar a la URV?	Termini	Implicació modificació memòria?	Indicadors de seguiment o evidències de l'acompliment de tot l'objectiu o de les actuacions)	Valor objectiu de l'indicador	
					S'ha simplificat el sistema d'assignació de pràctiques i tutors. S'estan realitzant sessions formatives als alumnes i s'ha establert un seguiment de les mateixes, millores que estan donant assoliment excel·lent en els estudiants.	Alta	Equip Deganal RT	No	2020-21		Modificació procés PR-FE-010 Gestió de les pràctiques Externes	100%	
GB-19.20-M6	Grau en Biotecnologia	Inserció Laboral	Orientar els TFG a altres camps a banda de la Biomedicina.	Potenciar l'especialitat en Biotecnologia Alimentària.	En aquest sentit, s'ha augmentat el contacte amb les empreses/institucions del sector (Pintaluba, CTNS, Mafrica. Biovet, SP, IRTA, etc.) i s'ha realitzat un major nombre de pràctiques externes i TFG. També s'han incorporat alguns membres d'aquestes	Mitja	RT	No	2021-22	No	Llistat de TFG amb especialitat de Biotecnologia Alimentària		




UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI


INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia


PLA DE MILLORA (CENTRE)										Data Darrera Actualització: 23.11.21			
ENSENYAMENTS IMPLICATS: Grau en Enologia Grau en Biotecnologia Màster en Begudes Fermentades										CURS ACADÈMIC 2019.20			
RESULTATS AVALUACIÓ CENTRE													
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	Implicació modificació memòria? <sup>5</sup>	Indicadors de seguiment o evidències de l'acompliment (de tot l'objectiu o de les actuacions)	Valor objectiu de l'indicador	
					empreses com a professors associats per tal de que els alumnes descobreixin altres realitats i possibles sortides professionals. D'altra banda ens els Doctoral Days i en les activitats de la SCB s'ha fet especial èmfasi en presentar també activitats alternatives de recerca i empresa alternatives a la Biomedicina. Es preveu seguir insistint en aquest punt en el futur. Addicionalment, s'ha fet sessions informatives als alumnes l'associació ASBTEC i les opcions que presenta aquesta								

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------


PLA DE MILLORA (CENTRE)										Data Darrera Actualització: 23.11.21			
ENSENYAMENTS IMPLICATS: Grau en Enologia Grau en Biotecnologia Màster en Begudes Fermentades										CURS ACADÈMIC 2019.20			
RESULTATS AVALUACIÓ CENTRE													
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	Implicació modificació memòria? <sup>5</sup>	Indicadors de seguiment o evidències de l'acompliment de tot l'objectiu o de les actuacions)	Valor objectiu de l'indicador	
					associació en referència al fomentar l'ocupabilitat. En un futur es pretén incorporar-les com una activitat específica del ASBTEC i/o SCB								
GR-19.20-M1	Graus de la FE	Contracte Programa	Poca participació dels estudiants de grau en les tutories per a cada titulació.	Augmentar la participació dels estudiants a les tutories	Redacció e Implantació de nou Pla d'Acció Tutorial mitjançant sistema assignació de tutoria grup-classe	Mitja	CPAT	No	2021-22	No	Augment % participació a les tutories	Enologia 18.19: 15.9% Enologia 19.20: 19.3% Biotec 18.19: 6.9% Biotec 19.20: 16.9%	
FE-19.20-M4	Transversal FE	Orientació laboral	Falta vincle entre els egressats i els estudiants de la facultat, de cara a orientar-los cap al món laboral .	Establir vincle entre els egressats i els estudiants que es troben en procés de realitzar les Pràctiques Externes, TFG, TFM	Organitzar xerrades i/o tallers on els egressats exposin la seva experiència en les PE, TFG/ TFM i posterior inserció al món laboral	Mitja	RT	No	2021-22	No	Informe d'assistència/enquesta		

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

PLA DE MILLORA (CENTRE)										Data Darrera Actualització: 23.11.21		
ENSENYAMENTS IMPLICATS: Grau en Enologia Grau en Biotecnologia Màster en Begudes Fermentades										CURS ACADÈMIC 2019.20		
RESULTATS AVALUACIÓ CENTRE												
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	Implicació modificació memòria? <sup>5</sup>	Indicadors de seguiment o evidències de l'acompliment de tot l'objectiu o de les actuacions)	Valor objectiu de l'indicador
					Organització trobada de l'Associació Catalana d'Enòlegs	Alta	RT	No	2021-22	No	Informe d'assistència/enquesta	
			Manca de informació sobre l'ús dels serveis d'orientació i de les activitats realitzades, així com del perfil d'estudiant.	Recollir informació sobre l'ús dels serveis d'orientació i de les activitats realitzades, així com perfil de l'estudiant.	Fer acta d'assistents a les sessions d'orientació professional	Mitja	RT OOU	No	2020-21	No	Informe d'assistència/enquesta als mòduls d'orientació Professional organitzats a través del PAT	100%
FE-18.19-M2	Transversal FE	Egressats	No existeix un seguiment dels egressats, tampoc participació dels mateixos en seminaris o tallers pels alumnes dels darrers cursos.	Establir mecanismes interns per al seguiment dels egressats, canals institucionals de comunicació per a que la informació dels egressats sigui tinguda en compte a la revisió contínua i millora del títol.	Realitzar enquesta als estudiants egressats de la FE.	Mitja	RT	No	2021-22	No	Enquesta a egressats FE/ Cerca a enquesta de inserció laboral AQU Catalunya	Anàlisi resultat Enquesta inserció laboral


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

PLA DE MILLORA (CENTRE)										Data Darrera Actualització: 23.11.21			
ENSENYAMENTS IMPLICATS: Grau en Enologia Grau en Biotecnologia Màster en Begudes Fermentades										CURS ACADÈMIC 2019.20			
RESULTATS AVALUACIÓ CENTRE													
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	Implicació modificació memòria? <sup>5</sup>	Indicadors de seguiment o evidències de l'acompliment (de tot l'objectiu o de les actuacions)	Valor objectiu de l'indicador	
FE-19.20-M5	Transversal FE	Informe de seguiment	Poca visibilitat dels estudiants de la FE en el sector	Fomentar la visibilitat dels estudiants de la FE	Fomentar la participació dels estudiants als events socials del sector a través de acords amb els agents del sector (ACE-CEEC)	Mitja	Degà	No	2021-22	No	Signatura del conveni	1 estudiants/any	
GB-19.20-M2	Grau en Biotecnologia	Inserció Laboral	Escassa oferta de sortida laboral per als últims cursos.	Millorar l'oferta de sortida laboral per als últims cursos.	Participació en la Fira de l'ocupació de la URV en els Doctoral Days i en les activitats de la SCB s'ha fet especial èmfasi en presentar també activitats alternatives de recerca i empresa alternatives a la Biomedicina	Mitja	RT	No	2021-22	No	Mail informatiu als estudiants de les jornades Informe d'assistents a congrés/ enquesta pels dos grups d'interès: alumnes, empleadors	100%	


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

PLA DE MILLORA (CENTRE)										Data Darrera Actualització: 23.11.21			
ENSENYAMENTS IMPLICATS: Grau en Enologia Grau en Biotecnologia Màster en Begudes Fermentades										CURS ACADÈMIC 2019.20			
RESULTATS AVALUACIÓ CENTRE													
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	Implicació modificació memòria? <sup>5</sup>	Indicadors de seguiment o evidències de l'acompliment de tot l'objectiu o de les actuacions)	Valor objectiu de l'indicador	
GB-19.20-M3	Grau en Biotecnologia	Inserció Laboral	Manca de mètode d'enllaç entre els alumnes i els empleadors.	Potenciar els mecanismes de comunicació amb els empleadors, realitzant tallers d'aquest col·lectiu amb els alumnes. Així com analitzar i utilitzar aquella informació per a la millora del títol	Participació en la Fira de l'ocupació de la URV Organització del Congrés BIONORTH	Mitja	RT	No	2021-22	No	Mail informatiu als estudiants de les jornades Informe d'assistents a congrés/enquesta pels dos grups d'interès: alumnes, empleadors	100%	
MBF-18.19-M1	Màster en begudes Fermentades	Captació	Poca entrada d'alumnes al màster Massa presencialitat al màster	Sol·licitar el canvi de modalitat del MBF de presencial a semi presencial	Modificació de la memòria.	Alta	Coordinador MBF	No	feb-21	Sí	Memòria modificada introduïda a la Sede del Ministerio	Resolució favorable a la modificació	
							TSQD						
FE-18.19-M1	Transversal FE	Plans de treball	El pla de treball es una eina que està poc consolidada als ensenyaments de la FE	Fomentar la publicació de plans de treball en el marc del nou aplicatiu GUIDO que simplificarà la gestió docent, ja que unificarà les guies docents (docnet) i els plans de treball (moodle).	Implantar l'aplicatiu GUIDO als ensenyaments de la FE	Mitja	RT SREd	Sí	2022-23	No	Implantació plans de Treball amb GUIDO	100%	




 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------


PLA DE MILLORA (CENTRE)										Data Darrera Actualització: 23.11.21			
ENSENYAMENTS IMPLICATS: Grau en Enologia Grau en Biotecnologia Màster en Begudes Fermentades										CURS ACADÈMIC 2019.20			
RESULTATS AVALUACIÓ CENTRE													
Codi millora	Ensenyament implicat	Àmbit de millora	Punt/s feble/s detectat/s	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable/s	És una qüestió a adreçar a la URV?	Termini	Implica modificació memòria?	Indicadors de seguiment o evidències de l'acompliment de tot l'objectiu o de les actuacions)	Valor objectiu de l'indicador	
GB-19.20-M1	Grau en Biotecnologia	Plans de treball	Incidència en el càlcul de la qualificació final de les assignatures: un examen no pot suposar un 60-70% de la qualificació final.	Incloure els plans de Treball en la gestió docent	Definir mecanisme per no aprovar les guies docents en les que l'examen suposi més d'un 60-70% de la qualificació final.	Mitja	RT SGA SREd	Sí	2021-22	Sí	Missatge error a Docnet/GUIDO quan no es compleixi aquest condició a la guia docent d'una assignatura	0,00%	
GE-19.20-M1	Grau Enologia	Reunions amb estudiants de primer curs	Assignatures de primer curs poc adaptades al perfil dels estudiants del Grau d'Enologia	Millorar el rendiment de les assignatures de primer	Adaptació dels continguts de les assignatures a les necessitats de la titulació	Mitja	RT	Sí	2019-20	SÍ	Taxa de rendiment de primer curs	15,00%	

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------


PLA DE MILLORA (CENTRE)										Data Darrera Actualització: 23.11.21			
ENSENYAMENTS IMPLICATS: Grau en Enologia Grau en Biotecnologia Màster en Begudes Fermentades										CURS ACADÈMIC 2019.20			
RESULTATS AVALUACIÓ CENTRE													
Codi millora	Ensenyament implicat	Àmbit de millora	Punt/s feble/s detectat/s	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable/s	És una qüestió a adreçar a la URV?	Termini	Implica modificació memòria?	Indicadors de seguiment o evidències de l'acompliment (de tot l'objectiu o de les actuacions)	Valor objectiu de l'indicador	
GB-19.20-M3	Grau en Biotecnologia	Competències transversals	Manca d'assignatures que reforcin les competències transversals	Oferir assignatures optatives com "Como redactar/presentar un article científic", "Redacció i presentació de projectes".	Malgrat no s'han ofert assignatures específiques, sí que s'ha fet especial atenció en que algunes pràctiques realitzin activitats relacionades amb la redacció d'articles científics. En un futur es té previst també el poder ofertar també assignatures de projectes que s'estan duent a terme al grau de Bioquímica	Alta	RT	No	2019-20	Sí	Guia docent Curs 2019-20	100%	
MBF-19.20-M1	Màster en begudes Fermentades	Captació	Poca entrada d'alumnes al màster Massa presencialitat al màster	Sol·licitar el canvi de modalitat del MBF de presencial a semi presencial	Modificació de la memòria.	Alta	Coordinador MBF	No	feb-21	Sí	Memòria modificada introduïda a la Sede del Ministerio	Resolució favorable a la modificació	
					Formació als professors del màster a càrrec del SRED per a la	Alta	TSQD				Coordinador MBF	No	2020-21

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	--------------------------------


PLA DE MILLORA (CENTRE)										Data Darrera Actualització: 23.11.21			
ENSENYAMENTS IMPLICATS: Grau en Enologia Grau en Biotecnologia Màster en Begudes Fermentades										CURS ACADÈMIC 2019.20			
RESULTATS AVALUACIÓ CENTRE													
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 de seguiment o evidències de l'acompliment de tot l'objectiu o de les actuacions)	Valor objectiu de l'indicador	
					virtualització de les assignatures							especialitats del Màster	
GR-19.20-M2	Graus de la FE	Informe de seguiment	Manca de coordinació entre assignatures del mateix curs	Millorar la percepció que tenen els estudiants de la titulació dels graus	Fer reunions de coordinació horitzontal (per curs) dins els graus	Mitja	RT	No	2019-20	No	Resultat enquestes	65%	
GR-19.20-M3	Graus de la FE	Informe d'abandonament (protocol URV)	Abandonament d'estudiants a primer curs	Reduir la taxa d'abandonament	Aplicar el protocol de detecció de l'abandonament de la FE	Mitja	Degà	Si	feb-20	No	Taxa d'abandonament de primer curs	05-oct	
							RE						
							TSQD						
GE-19.20-M2	Grau Enologia de la FE	Reunions equip deganal	Taxes de rendiment per sota del valor objectiu proposat	Millorar les taxes de rendiment de la titulació	Fer l'estudi de quines són les assignatures amb menys rendiment per parlar amb els professors i delegats de forma que es busquin solucions (potser necessiten un canvi en la metodologia de impartició)	Mitja	RT	No	2020-21	Sí	Nombre d'assignatures amb taxa de rendiment inferior al 60%	3	

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	--------------------------------


PLA DE MILLORA (CENTRE)										Data Darrera Actualització: 23.11.21			
ENSENYAMENTS IMPLICATS: Grau en Enologia Grau en Biotecnologia Màster en Begudes Fermentades										CURS ACADÈMIC 2019.20			
RESULTATS AVALUACIÓ CENTRE													
Codi millora	Ensenyament implicat	Àmbit de millora	Punt/s feble/s detectat/s	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable/s	És una qüestió a adreçar a la URV?	Termini	Implica modificació memòria?	Indicadors de seguiment o evidències de l'acompliment de tot l'objectiu o de les actuacions)	Valor objectiu de l'indicador	
GR-19.20-M4	Graus de la FE	Demanda institucional: protocol per a la prevenció de l'abandonament	Taxa d'abandonament per sota del valor objectiu proposat	Millorar taxa d'abandonament global igualant-la a la de primer curs	Veure les raons per les quals els estudiants de cursos superiors abandonen	Mitja	RT	No	2019-20	No	Taxa d'abandonament global	15%	
GE-18.19-M1	Grau Enologia de la FE	Captació	Baix nombre d'estudiants provinents del CFGS de Viticultura.	Augmentar el nombre d'estudiants provinents del CFGS de vitivinicultura.	Elaborar una taula de reconeixement crèdits de CFGS de 60 ECTS.	Mitja	RT	Sí	2020-21	Sí	Publicació de la Taula de reconeixements al web URV i Facultat Enologia	100%	
GE-19.20-M3	Grau Enologia	Informe de seguiment	Poca entrada d'estudiants (ràtio baixa nou accés/ admesos)	Incrementar el nombre d'estudiants d'entrada	Simultaneïtat amb Enginyeria agronòmica (UPC)	Mitja	RT	Sí	2019-20	Sí	Nombre total d'estudiants de la titulació	140	
GE.MB F-19.20-M1	Grau Enologia i Màsters	Reunions equip deganal	Falta de ceps i raim per arrancada ceps Finca Experimental	Adequar les instal·lacions del Celler Experimental a les necessitats formatives dels estudiants d'Enologia	Projecte Plantació vinya a 3 anys	Mitja	Degà	No	2019-20	No	Replantació de fins a 5 Ha de vinya	100%	
							Direcció Finca						

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

PLA DE MILLORA (CENTRE)										Data Darrera Actualització: 23.11.21			
ENSENYAMENTS IMPLICATS: Grau en Enologia Grau en Biotecnologia Màster en Begudes Fermentades										CURS ACADÈMIC 2019.20			
RESULTATS AVALUACIÓ CENTRE													
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	Implicació memòria? <sup>5</sup>	Indicadors de seguiment o evidències de l'acompliment de tot l'objectiu o de les actuacions)	Valor objectiu de l'indicador	
GE.MB F-19.20-M2	Grau Enologia i Màsters	Reunions equip deganal	No sempre ha arribat al centre les incidències al Celler experimental Mas dels Frares on realitzen certes pràctiques del grau d'Enologia	Analitzar l'efectivitat de la comunicació d'incidències al Celler experimental Mas dels Frares	Sol·licitar a totes les assignatures del grau d'enologia les necessitats que tenen de la Finca de recursos materials	Mitja	Direcció Finca	No	2020-21	No	Elaboració del llistat i actuacions a partir de les respostes dels professors que emprant la finca per docència	100%	
FE-19.20-M6	Transversal FE	Reunions equip deganal	Poder donar docència de qualitat presencial mentre no s'hagi resolt la crisi del COVID19 i en el cas que es repetís la mateixa en el futur	Millorar els sistemes audiovisuals a les aules	Instal·lar sistemes audiovisuals a les aules	Mitja	Degà	SI	2020-21	No	Dotar de infraestructura multimèdia a totes les aules	100%	
GR-19.20-M5	Graus de la FE	Contracte programa	Baixa participació dels estudiants del centre en programes de mobilitat OUT	Augmentar el nombre d'estudiants del centre que participen en programes de mobilitat	Enviar missatges recordatoris	Mitja	Coordinadora de Mobilitat	No	2019-20	No	Nombre d'estudiants OUT	5	

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

PLA DE MILLORA (CENTRE)										Data Darrera Actualització: 23.11.21			
ENSENYAMENTS IMPLICATS: Grau en Enologia Grau en Biotecnologia Màster en Begudes Fermentades										CURS ACADÈMIC 2019.20			
RESULTATS AVALUACIÓ CENTRE													
Codi millora	Ensenyament implicat	Àmbit de millora	Punt/s feble/s detectat/s	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable/s	És una qüestió a adreçar a la URV?	Termini	Implicació memòria?	Indicadors de seguiment o evidències de l'acompliment de tot l'objectiu o de les actuacions)	Valor objectiu de l'indicador	
GB-19.20-M5	Grau en Biotecnologia	Contracte programa	Manca de l'ús d'altres idiomes per augmentar la Internacionalització del centre des de casa i captar més estudiants internacionals	Potenciar l'ús actiu a les aules de diferents llengües per a millorar l'internacionalització del grau i acollir estudiants Erasmus o internacionals.	Oferir assignatures amb anglès com a idioma de participació: p. exle. "Vacunes i fàrmacs"	Alta	RT	No	2021-22	No	%assignatures impartides en anglès	1,72%	
FE-19.20-M7	Transversal FE	Captació	Manca de visibilitat internacional del cos de professors de la Facultat d'Enologia	Augmentar la visibilitat internacional del cos de professors	En aquests moments s'està creant un centre d'investigació unint els esforços amb l'administració. Així en aquesta nova aliança intervindran VITEC, IRTA, INCAVI i la URV i permetrà reforçar la investigació en el camp enològic i augmentar la visibilitat de la Facultat d'Enologia, tant a nivell nacional com internacional	Mitja	Equip Deganal	No	2021-22	No	Creació del Centre d'Investigació Enològica	100%	

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

<b>PLA DE MILLORA (CENTRE)</b>										<b>Data Darrera Actualització: 23.11.21</b>			
<b>ENSENYAMENTS IMPLICATS:</b> Grau en Enologia Grau en Biotecnologia Màster en Begudes Fermentades										<b>CURS ACADÈMIC 2019.20</b>			
<b>RESULTATS AVALUACIÓ CENTRE</b>													
<b>Codi millora</b>	<b>Ensenyament implicat</b> <sup>1</sup>	<b>Àmbit de millora</b> <sup>2</sup>	<b>Punt/s feble/s detectat/s</b>	<b>Proposta/es de millora</b>	<b>Accions a portar a terme</b>	<b>Prioritat</b> <sup>3</sup>	<b>Responsable/s</b>	<b>És una qüestió a adreçar a la URV?</b> <sup>4</sup>	<b>Termini</b>	<b>Implica modificació memòria?</b> <sup>5</sup>	<b>Indicadors de seguiment o evidències de l'acompliment de tot l'objectiu o de les actuacions)</b>	<b>Valor objectiu de l'indicador</b>	
GR-19.20-M6	Graus de la FE	Reunions equip deganal	Poca participació dels alumni en la dinàmica de les activitats extracurriculars dels últims cursos dels graus de la FE	Augmentar la participació/implicació dels alumni als últims cursos dels graus de la FE	Recopilar base de dades d'alumni dels graus FE. Definir un/s representant/s dels alumni i fer reunions periòdiques	Mitja	RT	No	2020-21	No	Actes de les reunions	2	
				Estimular i augmentar l'activitat d'orientació professional dels alumni als últims cursos dels graus de la FE	Reunions periòdiques amb representants alumni dels graus FE	Mitja	RT	No	2020-21	No	Actes de les reunions	2	



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

### 3.4. Pla de Millora Institucional

PLA DE MILLORA INSTITUCIONAL											data actualització: 01/09/2020			
Codi de millora	Estàndard de guia acreditació	Abast	Àmbit de millora	Procedència	Punt/s feble/s detectat/s	Proposta/es de millora	Prioritat (Alta/mitjana/baixa)	Accions a portar a terme	Responsable/s	Termini	Indicador o evidència	2018-19 Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	2019-20 Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	Estat de l'acció a data de l'actualització del Pla
URV-18.19-1.1-M1	E1.1	Graus i Màsters universitaris	Model docent	Informes d'avaluació de la sol·licitud de modificació 2018-19	La Comissió recomana que les competències transversals vagin acompanyades d'unes guies que permetin visualitzar en quines execucions dels estudiants poden observar-se el grau d'adquisició d'aquestes competències	Compartir amb AQU les rúbriques i les guies de recomanacions i recursos de les competències transversals publicades a la Intranet de la URV secció Informació acadèmica	Mitjana	Traslladar a AQU la documentació	GPQ	2019-20	Vist i plau d'AQU a la recomanació dels informes d'avaluació de la sol·licitud de modificació	-	-S'envia a AQU les rúbriques i guies públiques a la Intranet URV -AQU dona el vistiplau - Modificacions 2019-20 sense recomanacions	Completada
URV-18.19-1.1-M2	E1.1	Graus i Màsters universitaris	Model docent	Informes d'avaluació de la sol·licitud de modificació 2018-19	La Comissió recomana revisar com s'hauria de treballar la competència transversal CT6: Grau: "Identificar el procés	Compartir amb AQU la informació relativa al PAT i a la Orientació professional vinculada a la CT6.	Mitjana	Traslladar a AQU la informació	GPQ	2019-20	Vist i plau d'AQU a la recomanació dels informes d'avaluació de la sol·licitud de modificació	-	-S'envia a AQU les rúbriques i guies públiques a la Intranet URV -AQU dona el vistiplau - Modificacions	Completada





UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

PLA DE MILLORA INSTITUCIONAL												data actualització: 01/09/2020		
Codi de millora	Estàndard de guia acreditació	Abast	Àmbit de millora	Procedència	Punt/s feble/s detectat/s	Proposta/es de millora	Prioritat (Alta/mitjana/baixa)	Accions a portar a terme	Responsable/s	Termini	Indicador o evidència	Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	Estat de l'acció a data de l'actualització del Pla
					d'aprenentatge i l'orientació acadèmica i professional" i Màster: "Desenvolupar habilitats per gestionar la carrera professional								s 2019-20 sense recomanacions	
URV-18.19-1.1-M3	E1.1	Graus i Màsters universitaris	Model docent	Informes d'avaluació de la sol·licitud de modificació 2018-19	La Comissió recomana revisar com s'hauria de treballar la competència transversal CT7: "Aplicar els principis ètics i de responsabilitat social com a ciutadà i com a professional"	Ajustar l'enfocament de la competència CT7, ajustant-la als criteris d'AQU i a la competència de gènere	Mitjana	Validar amb AQU la possibilitat de mantenir la perspectiva de gènere com un resultat d'aprenentatge de la CT7 però implantat com una competència (es definirà en quines assignatures es treballen els àmbits dels diferents resultats d'aprenentatge de la CT7)	GPQ/AQU	2019-20	Enfocament de la competència CT7 validat amb AQU	-	-Es mantenen reunions amb AQU per tal de validar l'enfocament de la CT7 a la URV -AQU proposa un petit canvi a la redacció de la CT7 -S'informa dels canvis als Centres	Completada

PLA DE MILLORA INSTITUCIONAL											data actualització: 01/09/2020			
Codi de millora	Estàndard de guia acreditació	Abast	Àmbit de millora	Procedència	Punt/s feble/s detectat/s	Proposta/es de millora	Prioritat (Alta/mitjana/baixa)	Accions a portar a terme	Responsable/s	Termini	Indicador o evidència	Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	Estat de l'acció a data de l'actualització del Pla
URV-18.19-2.1-M4	E2.1	Graus i Màsters universitaris	Informació pública	Informes d'avaluació externa de les titulacions i Guies d'avaluació externa d'AQU	Manca completar la informació pública sobre el CV del professorat	Disposar d'informació pública i completa sobre el CV del PDI	Mitjana	Determinar la informació necessària que ha de ser pública complint amb la llei de protecció de dades i fer els canvis pertinents	GPQ/SRI	2020-21	CV del PDI públic i complet	-	El curs 2019-20 s'ha afegit un enllaç al CV de recerca del PDI	Pel curs 2020-21 queda pendent la publicació de la formació i l'experiència professional en el CV
URV-19.20-2.1-M1	E2.1	Graus i Màsters universitaris	Informació pública	Informes d'avaluació externa de les titulacions	Actualitzar la informació disponible del web institucional de titulacions	Evitar duplicitats amb la informació del centre i no presenti biaixos de gènere	Mitjana	Detectar la informació obsoleta i/o que caldria publicar i fer els canvis pertinents Actualitzar la informació disponible per evitar biaixos i estereotips de gènere, així com llenguatge sexista	GPQ/Gabinet de Comunicació Màrqueting	2020-21	Web oferta formativa actualitzada	-	-S'incorporen o s'actualitzen, segons escaigui, els segells d'avaluació de la qualitat d'AQU- Es publica el dashboard al web d'oferta formativa- S'incorpora l'enllaç a EUC estudis (graus només)	Queda pendent definir l'estructura de l'apartat de qualitat en la web d'oferta formativa de màsters i graus.
URV-18.19-2.2-M5	E2.2	Graus i Màsters universitaris	Informació pública	Informes d'avaluació externa de les titulacions	Falta completar el Dashboard (perspectiva gènere, nous indicadors,	Disposar d'informació completa, actualitzada i accessible relativa als	Mitjana	Definir els requeriments dels nous dashboards a través de reunions conjuntes entre el GPQ i les TSQD's	GPQ/TSQD/GR	2020-21	Requeriments definits	- S'incorpora un indicador de satisfacció dels estudiants	- S'incorpora un indicador de satisfacció dels estudiants amb la	Durant el curs 2020-21 es realitzarà una sessió entre GPQ/GR per



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

PLA DE MILLORA INSTITUCIONAL												data actualització: 01/09/2020		
Codi de millora	Estàndard de guia acreditació	Abast	Àmbit de millora	Procedència	Punt/s feble/s detectat/s	Proposta/es de millora	Prioritat (Alta/mitjana/baixa)	Accions a portar a terme	Responsable/s	Termini	Indicador o evidència	2018-19 Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	2019-20 Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	Estat de l'acció a data de l'actualització del Pla
					resultats satisfacció) i fer-lo públic en anglès	principals indicadors de la titulació, en diversos idiomes		Desenvolupar els Dashboards	SRI/GR	2020-21	Nous Dashboards publicats i disponibles en anglès	amb la titulació (només graus)	titulació (màsters) en concret a les enquestes de Màster d'assignatura, PE i TF s'afegeix la pregunta "quantitativa" Valora de 0 a 10 la teva satisfacció amb l'assignatura"	definir els requeriments del nou dashboard i elaborar una primera proposta. Posteriorment, es validarà la proposta en una sessió entre GPQ/TSQD
URV-19.20-2.2-M2	E2.2	Graus i Màsters universitaris	Informació pública	Informes d'avaluació externa de les titulacions	Manca publicar informació més detallada sobre els resultats de satisfacció	Visibilitzar els resultats de les enquestes institucionals adreçades als estudiants	Mitjana	Elaborar un dashboard amb els resultats de les diferents enquestes disponibles	GPQ/SRI/GR	2020-21	Dashboards enquestes publicats	-	Millora posposada al curs 20-21	Durant el 2020-21: - Decidir els indicadors clau a mostrar - Definir els requeriments del dashboard - Elaborar el dashboard

PLA DE MILLORA INSTITUCIONAL											data actualització: 01/09/2020			
Codi de millora	Estàndard de guia acreditació	Abast	Àmbit de millora	Procedència	Punt/s feble/s detectat/s	Proposta/es de millora	Prioritat (Alta/mitjana/baixa)	Accions a portar a terme	Responsable/s	Termini	Indicador o evidència	2018-19 Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	2019-20 Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	Estat de l'acció a data de l'actualització del Pla
URV-19.20-3.2-M3	E3.2	Graus i Màsters universitaris	Sistemes d'informació	Interna (sessions de millora GPQ-TSQD)	Millorar la presentació i la visualització dels informes de la URV en xifres, necessaris per l'elaboració dels informes de seguiment i acreditació, així com millorar la rapidesa en l'extracció de les dades. Falta incorporar la perspectiva de gènere en alguns informes, i adequar-los al format d'indicadors AQU.	Optimitzar l'anàlisi de la informació i fer més eficient el seguiment de les titulacions	Alta	Definir els requeriments dels informes a través de reunions conjuntes entre el GPQ i les TSQD's	GPQ/TSQD	2020-21	Requeriments definits	-	- Informes definits segons els requeriments d'AQU (reformulats o nous informes) - Informes validats per les TSQD en termes d'eficiència i rapidesa	- Incorporar noves propostes de millora detectades després de la validació
								Desenvolupar els informes i aplicar millora a URV en xifres	SRI/GR	2020-21	Informes implantats	-	- Reunions amb els responsables de l'acció de millora per informar-los del projecte-Millora dels informes existents per tal d'incloure la perspectiva de gènere	- Traslladar els requeriments - Desenvolupar els informes
URV-19.20-3.2-M4	E3.2	Graus i Màsters universitaris	Sistemes d'informació	Interna (sessions de millora GPQ-TSQD)	Millorar la temporalitat en la disponibilitat de les dades que envien	Optimitzar l'anàlisi de la informació i fer més eficient el seguiment	Alta	Definir els requeriments dels informes a través de reunions conjuntes entre el GPQ i les TSQD's	GPQ/TSQD	2020-21	Requeriments definits	-	-S'han realitzat dues sessions i s'han començat a definir el	- Completar la definició dels requeriments - Traslladar



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

PLA DE MILLORA INSTITUCIONAL												data actualització: 01/09/2020		
Codi de millora	Estàndard de guia acreditació	Abast	Àmbit de millora	Procedència	Punt/s feble/s detectat/s	Proposta/es de millora	Prioritat (Alta/mitjana/baixa)	Accions a portar a terme	Responsable/s	Termini	Indicador o evidència	2018-19 Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	2019-20 Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	Estat de l'acció a data de l'actualització del Pla
					els serveis centrals necessàries per l'elaboració dels informes de seguiment i acreditació. A més, falta incorporar la perspectiva de gènere, i adequar la presentació de les dades al format d'indicadors AQU.	de les titulacions							format dels informes	els requeriments - Desenvolupar els informes
								Exploitar les dades d'acord amb els requeriments definits	Serveis centrals afectats/SRI	2020-21	Dades disponibles en la temporalitat establerta	-	-	
URV-19.20-3.2-M5	E3.2	Graus i Màsters universitaris	SIGQ	Informes de certificació del SIGQ	El quadre de comandament es gestiona amb un excel	Disposar d'una eina més robusta per la gestió del quadre de comandament que permeti la gestió automàtica dels indicadors	Alta	Realitzar un estudi dels requeriments de l'eina i de les eines actual al mercat	GPQ/SRI	2020-21	Estudis realitzats Eina implantada	-	-	Es realitzarà un estudi dels requeriments que ha de tenir aquesta eina
								Realitzar una prova pilot	GPQ/centre	2021-22		-	-	Es realitzarà un estudi de les eines existents
URV-19.20-3.2-M6	E3.2	Grau i Màster	Satisfacció dels agents d'interès	Informes d'acreditació i reflexió interna	El contingut d'algunes enquestes no està	Definir l'objectiu de les enquestes	Alta	Actualització de les enquestes de màster	GPQ	2021-22	Enquestes actualitzades	-	Per donar resposta a la situació provocada	Durant el 2020-21 es preveu revisar els



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

PLA DE MILLORA INSTITUCIONAL												data actualització: 01/09/2020		
Codi de millora	Estàndard de guia acreditació	Abast	Àmbit de millora	Procedència	Punt/s feble/s detectat/s	Proposta/es de millora	Prioritat (Alta/mitjana/baixa)	Accions a portar a terme	Responsable/s	Termini	Indicador o evidència	Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	2019-20 Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	Estat de l'acció a data de l'actualització del Pla
URV-19.20-3.2-M6				respecte la millora	actualitzat a l'objectiu actual	adreçades als estudiants i actualitzar el contingut si s'escau							per la COVID, s'han modificat les enquestes (PEG/M, TFG/M, Titulació G, Organització del Màster) afegint preguntes en relació a la situació provocada.	objectius i continguts de les enquestes de màster (organització del màster, PRM, TFM)
								Simplificació de l'enquesta sobre en relació a l'acció docent del PDI	RRHH/GPQ	2019-20	-	Consell de Govern del 27 de febrer de 2020, s'aprova la modificació de les preguntes de l'enquesta d'avaluació del personal docent i investigador	Completada	
								Incorporar una pregunta de valoració global	GPQ	2020-21		A les enquestes de Màster d'assignatura, PE i TF s'afegeix la pregunta quantitativa"	Completada	

PLA DE MILLORA INSTITUCIONAL												data actualització: 01/09/2020		
Codi de millora	Estàndard de guia acreditació	Abast	Àmbit de millora	Procedència	Punt/s feble/s detectat/s	Proposta/es de millora	Prioritat (Alta/mitjana/baixa)	Accions a portar a terme	Responsable/s	Termini	Indicador o evidència	2018-19 Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	2019-20 Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	Estat de l'acció a data de l'actualització del Pla
													" Valora de 0 a 10 la teva satisfacció amb l'assignatura "	
URV-19.20-3.2-M7	E3.2	Grau i màster	Satisfacció dels agents d'interès	Informes d'acreditació i reflexió interna respecte la millora	Baix impacte dels resultats de les enquestes per a la millora		Alta	Definir accions de difusió dels resultats de les enquestes adreçades a estudiants	GPQ	2021-22	Accions de difusió realitzades	-	S'han realitzat les primeres reunions amb la Vicerectora competent per definir quines podrien ser les accions de difusió (web del GPQ, delegats de curs, presentació al consell d'estudiants, etc...)	Durant el 2020-21 es preveu dissenyar i planificar les accions de difusió
URV-19.20-3.3-M8	E3.3	Graus i Màsters universitaris	SIGQ	Informes de certificació del SIGQ/Processos transversals	Manca una eina per la gestió documental del SIGQ	Incrementar la participació i representació dels estudiants en la vida acadèmica de la URV	Mitjana	Realitzar un estudi dels requeriments de l'eina i de les eines actual al mercat	GPQ/SRI/GTG	2020-21	Estudis realitzats Eina implantada	-	-	-Es realitzarà un estudi dels requeriments que ha de tenir aquesta eina-Es realitzarà un estudi de les




UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

**Facultat  
d'Enologia**

PLA DE MILLORA INSTITUCIONAL												data actualització: 01/09/2020		
Codi de millora	Estàndard de guia acreditació	Abast	Àmbit de millora	Procedència	Punt/s feble/s detectat/s	Proposta/es de millora	Prioritat (Alta/mitjana/baixa)	Accions a portar a terme	Responsable/s	Termini	Indicador o evidència	2018-19 Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	2019-20 Seguiment de l'acompliment de la proposta de millora	Estat de l'acció a data de l'actualització del Pla
								Realitzar una prova pilot	GPQ/centre	2021-22		-	-	eines existents
URV-18.19-5.1-M6	E5.1	Graus	Participació del col·lectiu d'estudiants	Contracte Programa 2018-22	Falta de participació dels col·lectiu d'estudiants als diferents òrgans de representació de la URV		Alta	Creació / visibilització del projecte "delegats de curs" URV a nivell de grau	Vicerektorat d'Estudiants	2019-20	Figura de delegats de curs normativitzada		Aprovació de la normativa de delegats i delegades de curs de Grau, aprovada al Consell de Govern d'octubre del 2019.	Completada




 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------


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

**Taula 1.1. Resum de les propostes de modificació de la memòria**


ENSENYAMENT	CURS	DESCRIPCIÓ MODIFICACIONS	ESTAT
Grau Biotecnologia	2012-13	A continuació presentem per a la seva avaluació una sol·licitud de modificació del títol de Grau en Biotecnologia que va ser verificat i aprovat pel Consell d'Universitats (6 de març de 2009).(27/11/12)	Aprovada
Grau Biotecnologia	2012-13	S'han afegit les mencions (anomenades intensificacions en la memòria verificada): "Biotecnologia de aliments", Biotecnologia biomèdica s'ha afegit la classificació ISCED corresponent. (27/11/12)	Aprovada
Grau Biotecnologia	2012-13	S'han afegit las competències bàsiques del Grau (CB1, CB2, CB3, CB4, CB5)(27/11/12)	Aprovada
Grau Biotecnologia	2012-13	S'ha afegit l'apartat Orientació i ajuda a l'estudiant amb discapacitat(27/11/12)	Aprovada
Grau Biotecnologia	2012-13	S'ha modificat el sistema de transferència i reconeixement de crèdits per adaptar-lo al RD 861/210 de 2 de juliol que modifica al RD 1393/2007 de 29 de octubre, pel que s'estableix l'ordenació dels ensenyaments universitaris oficials(27/11/12)	Aprovada
Grau Biotecnologia	2012-13	S'ha modificat el sistema de informació previ a la matriculació afegint informació sobre el RD 1892/2008, de 14 de novembre, pel que es regulen las condicions d'accés als ensenyaments universitaris oficials de Grau i els procediments d'admissió a les universitats públiques espanyoles. S'ha afegit l'apartat Accés i orientació en cas d'alumnes amb discapacitat. (27/11/12)	Aprovada
Grau Biotecnologia	2012-13	S'ha afegit l'apartat 2.4. La proposta manté una coherència amb el potencial de la institució que el proposa i amb la tradició en la oferta de titulacions(27/11/12) s'ha afegit l'informe de resposta (al·legacions) a l'informe emès per la comissió d'avaluació.(11/02/13)	Aprovada
Grau Biotecnologia	2012-13	S'ha substituït la paraula intensificació per la paraula menció.(27/11/12) 5.1.2. Explicació general de la planificació del pla d'estudis es substitueixen els 18 ECTS de les mencions per 21 ECTS. (11/02/13)	Aprovada
Grau Biotecnologia	2012-13	S'ha adaptat l'antic format de taula de matèria al nou format de la sede, mantenint la informació de la memòria verificada. es ha afegit la ponderació al sistema de avaluació de las matèries. Les taules de las matèries de Pràctiques externes i Treball de Fi de Grau es han adaptat a la normativa aprovada per el centro (pendent d'aprovació en el moment de verificació de la memòria) i per la universitat. S'han afegit las assignatures que formen part de las menciones. (27/11/12) 5.5.1 Dades bàsiques de la matèria matèries "Menció en Biotecnologia d'Aliments" i "Menció en Biotecnologia Biomèdica": s'han modificat los ECTS que conformen part de las menciones, passant de 18 a 21. També s'ha modificat el l'apartat de ¿activitats formatives¿ para adaptar-lo a les 525 hores que representen els 21 ECTS. matèria "Altres matèries Optatives": a requeriment de la comissió de avaluació, es han afegit las assignatures que conformen dita matèria, així como el contingut i los resultats d'aprenentatge de la mateixa. (11/02/13)	Aprovada

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------


ENSENYAMENT	CURS	DESCRIPCIO MODIFICACIONS	ESTAT
Grau Biotecnologia	2012-13	S'ha afegit la taula amb las menciones i el seu número de ECTS.(27/11/12) es ha afegit la taula amb las menciones i el seu nou número de ECTS. Mencions crèdits Optatius Biotecnologia de aliments 21 Biotecnologia biomèdica 21 (11/02/13)	Aprovada
Grau Biotecnologia	2014-15	A continuació presentem per a la seva avaluació una sol·licitud de modificació del títol de Grau en Biotecnologia que va ser verificat i aprovat pel Consell d'Universitats (6 de març de 2009). (08/11/13)	Aprovada
Grau Biotecnologia	2014-15	S'ha modificat la taula 5.1 (Resumen de distribució de crèdits segons tipologia de matèries). es han augmentat de 21 a 30 los ECTS optatius i disminuït de 138 a 129 ECTS los crèdits obligatoris. - es ha adaptat l'explicació a la nova distribució de crèdits. - es ha justificat l'opció d'oferir menciones en Biotecnologia biomèdica i Biotecnologia de aliments a los estudiantes del Grau en biotecnologia. - Currículum nuclear: es ha adaptat la taula de las competències nuclears a la normativa existent; també s'han redistribuït las competències nuclears entre las assignatures del Grau, fruit del seguiment. (08/11/13)	Aprovada
Grau Biotecnologia	2014-15	S'ha actualitzat la normativa de permanència.(08/11/13)	Aprovada
Grau Biotecnologia	2014-15	S'ha actualitzat la taula de adaptació entre el estudio preexistent (licenciatura en biotecnologia) i el Grau en Biotecnologia.(08/11/13)	Aprovada
Grau Biotecnologia	2014-15	S'ha modificat la distribució de crèdits del títol per a incorporar menciones de 30 ECTS en comptes de 21 ECTS, tal i como requereix AQU Catalunya. Això ha suposat augmentar de 21 a 30 los ECTS optatius i disminuir de 138 a 129 ECTS los crèdits obligatoris.(08/11/13)	Aprovada
Grau Biotecnologia	2014-15	Arrel del seguiment, s'han redistribuït les competències de la titulació entre les diferents assignatures. El perfil de competències de l'alumne no ha sofert cap canvi. - matèria "Bioquímica i biologia molecular": s'ha adaptat la taula a la nova distribució de crèdits, eliminant l'assignatura Virologia (4 ECTS), que passa a ser optativa de 3 ECTS de la menció en Biotecnologia Biomèdica. - matèria "Processos biotecnològics": s'ha adaptat la taula a la nova distribució de crèdits, eliminant l'assignatura Modelització de processos biotecnològics (4 ECTS), que passa a ser optativa de 3 ECTS de la menció en Biotecnologia Biomèdica. - matèria "Menció en Biotecnologia d'Aliments": s'ha adaptat la taula a la nova distribució de crèdits, augmentant el número de crèdits de 21 a 30 ECTS. Este augment de crèdits ha suposat un canvi en las assignatures que conformen dita menció. - matèria "Menció en Biotecnologia biomèdica": es ha adaptat la taula a la nova distribució de crèdits, augmentant el número de crèdits de 21 a 30 ECTS. Aquest augment de crèdits ha suposat un canvi a les assignatures que conformen dita menció. -matèria "Altres optatives": es ha adaptat la taula a la nova oferta de crèdits optatius. (08/11/13)	Aprovada
Grau Biotecnologia	2014-15	S'ha eliminat la informació referent a las vies de accés a los estudis, ja que dita informació s'ha inclòs en el l'apartat 4.2. (15/11/13)	Aprovada
Grau Biotecnologia	2014-15	A requeriment del Ministeri d'Educació, Cultura i Esport, s'ha subsanat aquest apartat, afegint una descripció de los requisits d'accés i els criteris d'admissió. (15/11/13)	Aprovada
Grau Biotecnologia	2015-16	S'ajusten les places de nou accés amb les acordades per la Junta del Consell Interuniversitari de Catalunya: ampliar de 40 a 50.	Aprovada

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------


ENSENYAMENT	CURS	DESCRIPCIÓ MODIFICACIONS	ESTAT
Grau Biotecnologia	2015-16	S'ajusten les places de nou accés amb les acordades per la Junta del Consell Interuniversitari de Catalunya: ampliar de 40 a 50. La modificació es deu a l'oferta de Doble Grau en Biotecnologia/Bioquímica i biologia molecular i Doble Grau en Biotecnologia/Enginyeria informàtica.	Aprovada
Grau Biotecnologia	2015-16	S'actualitza la informació.	Aprovada
Grau Biotecnologia	2015-16	S'actualitza la informació.	Aprovada
Grau Biotecnologia	2016-17	Actualització de diversos apartats de la memòria prèvia al procés d'acreditació. 31-03-2016	Aprovada
Grau Biotecnologia	2016-17	-Eliminació del terme "actual2, quan no aplica, ja que fa referència a la llicenciatura de Biotecnologia, que està extingida. -Inclusió de la data de l'acord d'aprovació de la Junta de Facultat de la present sol·licitud de modificació 31-03-2016	Aprovada
Grau Biotecnologia	2016-17	Actualització dels processos d'accés, orientació, PAU i discapacitats de la URV. 31-03-2016	Aprovada
Grau Biotecnologia	2016-17	Actualització de la denominació de unitats de la URV; Actualització de la legislació q refereix a Pràctiques Externes Actualització de processos Pla d'Atenció Tutorial, Treball Fi de Grau, Discapacitat 31-03-2016	Aprovada
Grau Biotecnologia	2016-17	Actualització de dates de les normatives. 31-03-2016	Aprovada
Grau Biotecnologia	2016-17	Actualització dels requeriments d'acreditació dels coneixements d'una tercera llengua C1 - Actualització de la denominació de la unitat de gestió i de la normativa URV. 31-03-2016	Aprovada
Grau Biotecnologia	2016-17	Actualització de la normativa de permanència de la URV. 31-03-2016	Aprovada
Grau Biotecnologia	2016-17	Actualització enllaços a la pàgina web del pla d'igualtat. 31-03-2016	Aprovada
Grau Biotecnologia	2016-17	Actualització de la descripció de Noves tecnologies: Entorn Virtual de Ensenyament-Aprenentatge i servei de Videoconferències i del CRAI. 31-03-2016	Aprovada
Grau Biotecnologia	2016-17	Eliminació del termini actual. 31-03-2016	Aprovada
Grau Biotecnologia	2016-17	Actualització de competències para alinear-les amb la modificació del Grau de Bioquímica i Biologia Molecular; Actualització de la distribució d'hores de les activitats formatives de la matèria Menció de Biotecnologia dels Aliments i de la matèria de Bioenginyeria - modificació de la denominació de una assignatura optativa 31-03-2016	Aprovada
Grau Biotecnologia	2019-20	Divisió d'assignatures, sense modificar caràcter ni curs de impartició (els continguts en la corresponent matèria no es modifiquen): -Física (9 ECTS), es divideix en Física I (3 ECTS) i Física II (6 ECTS). es pretén disminuir la taxa de abandono en 1r curs, distribuint els mateixos continguts en dos assignatures de 3 i 6 ECTS. A més, es modifica el desplegament temporal para facilitar el tràmit a aquells estudiants de Graus de ciències de la URV que desitgin sol·licitar un canvi de estudis. -Química general (12 ECTS), es divideix en Química I (6 ECTS) i Química II (6 ECTS).es pretén: 1) Flexibilitzar l'itinerari curricular de los alumnes (es una assignatura compartida amb altres Graus como Química i Bioquímica). 2) Afavorir que el alumne que suspengui no hagi de pagar tants crèdits en segona matrícula. 3) Facilitar los canvis entre Graus (Química, Bioquímica, Biotecnologia) ja que amb la modificació proposada del alumne tindrà els requisits mínims per a realitzar este tràmit (30 crèdits superats) al final del primer quadrimestre " Fusió de les assignatures optatives de 3 ECTS cada "Aliments funcionals i nutracèutics" i	Aprovada

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

ENSENYAMENT	CURS	DESCRIPCIO MODIFICACIONS	ESTAT
		"Prebiòtics i Probiòtics" generant-se una nova assignatura de 6 crèdits denominada "Aliments funcionals, compostos bioactius i nutracèutics" que formarà part de la menció de Biotecnologia de los Aliments." S'adapten les competències transversals (B) i nuclears (C) a las noves competències transversals de la URV, aprovades pel Consell de Govern de la universitat el 18 de juliol de 2015.	
Grau Biotecnologia	2019-20	S'adapten les competències transversals (B) i nuclears (C) a les noves competències transversals de la URV.	Aprovada
Grau Biotecnologia	2019-20	S'actualitza informació, en base a la divisió sol·licitada de les assignatures de Física i Química i la fusió de Aliments funcionals i nutracèutics i Prebiòtics i Probiòtics. S'actualitza la taula 5.3 (Relació entre matèries i competències), d'acord a la nova distribució de competències transversals	Aprovada
Grau Biotecnologia	2019-20	S'actualitza l'enllaç.	Aprovada
Grau Biotecnologia	2019-20	S'actualitza la taula de adaptacions, en base a divisió d'assignatures sol·licitad3s.	Aprovada
Grau Biotecnologia	2019-20	S'actualitza la informació.	Aprovada
Grau Biotecnologia	2019-20	S'actualitza informació, en base a la divisió sol·licitada de les assignatures de Física i Química. S'actualitza la informació, en base a la fusió sol·licitada de les assignatures Aliments funcionals i nutracèutics i Prebiòtics i Probiòtics. S'actualitzen les competències, d'acord amb la taula 5.3 de l'apartat 5.1.	Aprovada
Grau Enologia	2020-21	Canvi en la distribució de les hores de les activitats formatives de l'assignatura Bioquímica. Canvi de quadrimestre d'assignatures de 2º curs. L'assignatura Ampelologia del 2º quadrimestre passa al 1r quadrimestre i l'assignatura Operacions bàsiques del 1r quadrimestre passa al 2º quadrimestre. Així mateix, l'assignatura Operacions Bàsiques, que ara es fa al primer quadrimestre, pot impartir-se el segon quadrimestre sense perjudici algun. Canvi en la distribució de las hores de las activitats formatives de la matèria Viticultura. Decrement de sessió magistral 20 h amb professor i de seminaris 20 h amb professor e increment de laboratoris 40 h amb professor. Canvi en la distribució de les hores de les activitats formatives de la matèria Tecnologia i Enginyeria Enològiques. Modificar el nombre de l'assignatura optativa Biotecnologia Enològica per Selecció i millora d'inòculs enològics. Es modifica la taula d' adaptacions. S'afegeix l'adaptació entre l'assignatura Operacions bàsiques del Grau preexistent (6 ECTS) i l'assignatura Operacions bàsiques del Grau actual (3 ECTS). Canvi de nom de l'assignatura Ampelografia per Ampelologia. Canvi de nom de l'assignatura Anàlisi Instrumental per Anàlisi Instrumental Enològic. Canvi de nom de l'assignatura optativa que en la memòria consta com Viticultura de precisió per Factors de Qualitat en el cultiu de la vinya. Canvi en la distribució de les hores de las activitats formatives de la matèria Tecnologia e enginyeria Enològiques. Increment de la Sessió magistral en 6 h i de laboratoris en 6 hores. Decrement de seminaris en 12 hores. S'adapten les competències transversals (B) i nuclears (C) a les noves competències transversals de la URV, aprovades per Consell de Govern de la Universitat el 18 de juliol de 2015.	Aprovada
Grau Enologia	2020-21	S'actualitza la Normativa de permanència.	Aprovada
Grau Enologia	2020-21	S'actualitza la informació referent a las competències per adaptar-la al modelo de la URV.	Aprovada


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

ENSENYAMENT	CURS	DESCRIPCIO MODIFICACIONS	ESTAT
Grau Enologia	2020-21	S'actualitza la informació referent a las competències per adaptar-la al modelo de la URV.	Aprovada
Grau Enologia	2020-21	S'actualitza la informació referent a las competències per adaptar-la al modelo de la URV.	Aprovada
Grau Enologia	2020-21	S'actualitza la informació referent al nou modelo de competències. S'actualitza la taula 5.2 amb los canvis mencionats en el l'apartat 0.Comentarios generales.	Aprovada
Grau Enologia	2020-21	S'actualitza el enllaç.	Aprovada
Grau Enologia	2020-21	S'actualitza la informació de la taula de adaptació.	Aprovada
Grau Enologia	2020-21	S'actualitza la informació.	Aprovada
Grau Enologia	2020-21	S'actualitzen las taules de matèria amb los canvis mencionats en el l'apartat 0.descripcion general	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2015-16	S'han afegit los criteris de reconeixement de experiència laboral, aprovats recentment per Junta de Centre. (18/11/2014)	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2015-16	En la descripció general de la planificació del pla d'estudis s'indica que l'elecció de la especialitat és opcional, oferint-se la possibilitat de realitzar el Màster sense especialitat, podent-se escollir entre les assignatures optatives disponibles, sempre sota la supervisió del coordinador del màster. (18/11/2014)	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2015-16	Actualització de normativa de permanència, i per tant, del nombre màxim de crèdits a matricular per curs acadèmic: al tenir complements de formació, el màxim de crèdits a matricular a Temps Complet és de 72 i el màxim de crèdits a matricular a Temps Parcial és de 46. (18/11/2014)	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2015-16	A la fitxa de la matèria "Treball de Fi de Màster", l'apartat "Observacions", s'inclou l'enllaç per consultar la normativa del TFM aprovada per el centre. (18/11/2014)	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2015-16	No és obligatori cursar una especialitat per a l'obtenció del títol. (18/11/2014)	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2015-16	Actualització de vicerector/a de la URV (Vicerector/a d'avaluació de la Qualitat). (18/11/2014)	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2015-16	Es proposa que l'elecció de l'especialitat sigui opcional, oferint-se la possibilitat de realitzar el Màster sense especialitat, podent-se escollir entre les assignatures optatives disponibles, sempre sota la supervisió del coordinador del màster. (18/11/2014)	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2018-19	Actualització de la informació proporcionada degut al canvi de modalitat, de semipresencial a presencial. Actualització del marco de competències transversals de la URV, aprovat per Consell de Govern de la URV el 16 de juliol de 2015. Actualització de las pàgines web de màsters oferts per altres universitats espanyoles. Actualització del marco de competències transversals de la URV, aprovat per Consell de Govern de la URV el 16 de juliol de 2015. Inclusió de la data de l'acord de aprovació de la junta de Facultat de la present sol·licitud de modificació (17/12/2015). Actualització de los temps verbals relacionats amb los procediments de consulta externs.	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2018-19	Actualització del llistat de competències transversals del màster per adaptar-lo al model de la URV, aprovat pel Consell de Govern de la URV el 16 de juliol de 2015.	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2018-19	Actualització de la informació proporcionada degut al canvi de modalitat, de semipresencial a presencial.	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2018-19	Justificació dels canvis efectuats en el pla d'estudis degut al canvi de modalitat. canvis a la taula 5.2 (nombre assignatures optatives i crèdits assignatura optativa Tecnologia cervesera; veure l'apartat 5.5).	Aprovada


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

ENSENYAMENT	CURS	DESCRIPCIO MODIFICACIONS	ESTAT
		Eliminació del paràgraf referent al currículum nuclear. S'ha afegit al mapa de competències. Actualització sobre l'organització del Treball de fi de Màster. Actualització de l'apartat 5.1.3. Planificació i gestió de la mobilitat dels estudiants propis i de l'acollida.	
Màster en Begudes Fermentades	2018-19	S'ha eliminat el paràgraf on es fa referència a la semipresencialitat. Actualització del nombre de professors agregats (passa de 7 a 8).	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2018-19	Actualització del sol·licitant.	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2018-19	Actualització de les metodologies docents de les matèries per adaptar-lo al model de la URV aprovat en Consell de Govern el 16 de juliol de 2015.	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2018-19	Matèries obligatòries: es proposa augmentar la presencialitat del 28 al 40% en totes les matèries obligatòries: - Begudes fermentades; seguretat alimentària; Quimiometria per al control de begudes fermentades; Preparació i presentació de projectes; avaluació de la sostenibilitat: Anàlisi del cicle de vida matèries optatives: es proposa augmentar la presencialitat del 28 al 40% en les matèries /especialitats optatives; Especialitat en Avenços a la Investigació Enològica; Especialitat en Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos - Especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa canvi de denominació de les següents assignatures optatives: "Característiques de les varietats destinades a la producció d'escumosos". "Aptituds agronòmiques i enològiques" passa a denominar-se "Varietats destinades a escumosos: característiques i zonificació"; "Viticultura de la qualitat. Reptes vitícoles actuals aplicats a la millora de la qualitat del raïm passa a denominar-se "Viticultura de qualitat". "Microbiologia cervesera i gestió d'inòculs a la indústria cervesera" passa a denominar-se "Microbiologia de la cervesa". "Anàlisi sensorial i evolució del producte" passa a denominar-se "Anàlisi sensorial de la cervesa". canvi de crèdits de l'assignatura optativa Tecnologia cervesera, que augmenta de 6 ECTS a 9 ECTS. Actualització de las competències transversals per adaptar-les al nou model de la URV. Actualització de les metodologies docents i activitats formatives per adaptar-les al nou model de la URV. Eliminació del paràgraf "Observacions" a totes les matèries on es fa referència a les metodologies virtuals utilitzades.	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2018-19	Actualització de las activitats formatives de las matèries per adaptar-lo al model de la URV aprovat en Consell de Govern el 16 de juliol de 2015.	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2018-19	Actualització del càrrec del representant legal.	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2018-19	Actualització de la informació sobre orientació i benvinguda. Actualització de la informació proporcionada degut al canvi de modalitat, de semipresencial a presencial. Actualització de la legislació que es refereix a Pràctiques Externes. Actualització de processos: Pla d'Acció Tutorial, Treball Fi de Màster, estudiants amb discapacitat.	Aprovada
Màster en Begudes Fermentades	2018-19	Aquesta sol·licitud de modificació es resultat del seguiment de la titulació i té la aprovació de la Junta de la Facultat de Enologia (17/12/2015). canvis en la impartició: de semipresencial a presencial. Actualització de informació (normatives, informació relativa al canvi de impartició). Actualització del marc de competències transversals de la URV així com les metodologies docents i activitats formatives, aprovat per Consell de Govern de la URV el 16 de juliol de 2015.	Aprovada



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

ENSENYAMENT	CURS	DESCRIPCIÓ MODIFICACIONS	ESTAT
Màster en Begudes Fermentades	2018-19	S'ha actualitzat l'enllaç al Manual de Qualitat del centre.	Aprovada
Màster en Innovació Enoturisme	2019-20	<p>Es sol·licita la modificació del pla d'estudis. Les modificacions del pla d'estudis es detallen a continuació: Mòdul Pràctiques Externes: les pràctiques externes suposen els mateixos crèdits finals en l'ensenyament (12 ECTS) però es reparteixen en dos assignatures (6 ECTS cada una). Pràctiques Externes en Enoturisme- 6 12 ECTS - 1Q (UP) Pràctiques Externes en Enologia- 6 ECTS - 2Q (UB) Mòdul de Enoturisme i Màrqueting: El mòdul passa a tenir 39 ECTS enlloc de 36 ECTS. S'afegeix una nova assignatura, Comunicació enoturística i noves eines de màrqueting (UP) - 6 ECTS - 1Q. L'assignatura Màrqueting i Enoturisme a les dates nadalenes passa a anomenar-se gestió d'esdeveniments enoturístics i passa de 6 a 3 ECTS. Divisió de l'assignatura adaptació a la Geografia i la Economia, de 6 ECTS en dos assignatures de 3 ECTS: adaptació a la Geografia - 3 ECTS - 1Q (URV) adaptació a la Economia - 3 ECTS - 1Q (URV) Mòdul de Producció de Vins: l'assignatura adaptació a la Enologia passa de 6 a 3 ECTS. Nueva assignatura de 3 ECTS: adaptació a la pràctica enològica. Mòdul de Patrimoni del Vi. El mòdul passa a tenir 21 ECTS enlloc de 24 ECTS. l'assignatura Patrimoni del Vi i Turisme I (6 ECTS) passa a ser Patrimoni del vi i Cultura en Espanya (3 ECTS). l'assignatura Patrimoni del Vi i Turisme II (6 ECTS) passa a ser Patrimoni del vi i Tradicions a França (3 ECTS). l'assignatura Patrimoni del Vi i Turisme III (6 ECTS) passa a ser Patrimoni del vi i Turisme a Portugal (3 ECTS). S'afegeixen dues assignatures de 3 ECTS cada una: Zones vitivinícoles de Espanya i Zones vitivinícoles de Portugal. S'actualitzen las competències Transversals URV para adaptar-les al llistat aprovat per el consell de Govern de la URV del 27 de octubre de 2016. El canvi consisteix en eliminar la competència CT1 (Gestionar i comunicar informació complexa, de temes diversos, amb naturalitat, en llengua estrangera) i en que la competència CT8 (Desenvolupar la autonomia suficient per treballar en projectes d'investigació i col·laboracions científiques o tecnològiques dins del seu àmbit temàtic) passa a renumerar la CT1.</p>	Aprovada
Màster en Innovació Enoturisme	2019-20	Actualització de las competències Transversals URV al llistat aprovat pel Consell de Govern del 27 de octubre de 2016.	Aprovada
Màster en Innovació Enoturisme	2019-20	Actualització de las competències Transversals URV al llistat aprovat pel Consell de Govern del 27 de octubre de 2016.	Aprovada
Màster en Innovació Enoturisme	2019-20	S'ha modificat la descripció general del pla d'estudis. S'ha modificat la taula 5.2. Resum del pla d' estudis, temporalitzat. S'ha modificat la taula 5.3. Resum del pla d'estudis, per matèries. S'ha modificat la taula 5.4. Mapa de competències.	Aprovada
Màster en Innovació Enoturisme	2019-20	S'actualitza la informació.	Aprovada
Màster en Innovació Enoturisme	2019-20	S'han modificat les taules de matèria per a adequar-les als canvis realitzats en el pla d'estudis i las competències de la titulació, segons lo indicat en el l'apartat 0.descripció general.	Aprovada


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

➤ **PERFIL ACCÉS. GRAUS**

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

Pla	Indicador	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
<b>Grau en Biotecnologia</b>	Places ofertes	40	40	40	40	40	40	40
	Demanda 1a opció	42	52	55	48	45	53	65
	Ràtio dem1a-oferta	1,05	1,04	1,4	1,2	1,12	1,33	1,63
	Demanda 1a-3a opció	140	175	167	160	152	159	224
	Ingressos	53	48	46	50	44	46	48
	Nombre d'ingressos 1a opció	21	21	25	26	23	28	29
	% Ingressos 1a opció	39,62%	43,75%	54,35%	52,00%	52,27%	60,87%	60,42%
<b>Grau en Enologia</b>	Places ofertes	40	40	40	40	40	40	35
	Demanda 1a opció	37	34	42	28	39	29	42
	Ràtio dem1a-oferta	0,93	0,85	1,05	0,7	0,98	0,73	1,2
	Demanda 1a-3a opció	71	63	66	54	61	52	66
	Ingressos	36	48	46	30	27	26	36
	Nombre d'ingressos 1a opció	24	38	38	30	24	23	30
	% Ingressos 1a opció	66,67%	79,17%	82,61%	100,00%	88,89%	88,46%	83,33%
<b>Doble titulació Grau d'enginyeria informàtica i de biotecnologia</b>	Places ofertes	10	10	10	10	10	10	10
	Demanda 1a opció	4	18	20	8	20	17	17
	Ràtio dem1a-oferta	0,4	1,8	2	0,8	2	1,7	1,7
	Demanda 1a-3a opció	-	43	55	27	52	46	39
	Ingressos	10	15	10	11	11	11	12
	Nombre d'ingressos 1a opció	4	11	8	6	11	10	8
	% Ingressos 1a opció	40,00%	73,33%	80,00%	54,55%	100,00%	90,91%	66,67%
<b>Doble titulació de grau de biotecnologia i de bioquímica i biologia molecular(2014)</b>	Places ofertes	10	10	10	10	10	15	15
	Demanda 1a opció	-	49	43	40	41	45	70
	Ràtio dem1a-oferta	-	4,9	4,3	4	4,1	3	4,67
	Demanda 1a-3a opció	118	118	110	93	93	98	138
	Ingressos	10	15	10	11	11	16	15
	Nombre d'ingressos 1a opció	11	13	12	9	11	15	14
	% Ingressos 1a opció	90,91%	69%	92%	100%	100,00%	93,75%	93,33%




 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Font: URV en xifres. ACRG01 - Número d'estudiants preinscrits. ACRG04 - Indicators de nou ingress. ACRG21 - Estudiants de nou ingress en 1a preferència. Data informe: 8/01/2021

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

Pla	Tipus modalitat ingress	Ingressos					
		2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	39	34	35	33	36	40
	Trasllat d'expedient	1	1	10	6	5	5
	Alumnes amb discapacitat		1				
	Diplomats, Llicenciats i assimilats	1		1	1		1
	Canvi a un Programa Formatiu de Grau					2	1
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats		1	3	2	2	1
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	7	10	3	2	1	
	Més grans de 25 anys	1					
<b>Total</b>		<b>49</b>	<b>47</b>	<b>52</b>	<b>44</b>	<b>46</b>	<b>48</b>
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	27	24	16	20	13	20
	Proves d'Accés a la Universitat per a més grans de 40 anys	1					
	Proves d'Accés a la Universitat per a més grans de 45 anys	1					
	Diplomats, Llicenciats i assimilats	1	6	5		2	1
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	8	9	4	2	9	13
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	6	5	4	4	1	2
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris	4	1				
	Més grans de 25 anys		1	1	1	1	
<b>Total</b>		<b>48</b>	<b>46</b>	<b>30</b>	<b>27</b>	<b>26</b>	<b>36</b>
1791-DOBLE TITULACIÓ DE GRAU D'ENGINYERIA INFORMÀTICA I DE BIOTECNOLOGIA (2014)	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	13	9	9	9	10	9
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats		1		2		1
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	1		2		1	1
	Més grans de 25 anys	1					
<b>Total</b>		<b>15</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>11</b>
1390- DOBLE TIT. DE GRAU DE BIOTECNOLOGIA I DE BIOQUÍMICA I	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	12	10	7	9	14	13
	Alumnes amb discapacitat				2		

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat</b> <b>d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------------


Pla	Tipus modalitat ingrés	Ingressos					
		2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
BIOL. MOLECULAR(2014)	Diplomats, Llicenciats i assimilats		1				
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats			1			1
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris						1
	Més grans de 25 anys			1		1	
	<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>Total</b>		<b>124</b>	<b>114</b>	<b>102</b>	<b>93</b>	<b>98</b>	<b>110</b>

Data informe: 8/01/2021

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

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

	Tipus modalitat ingrés	Nota accés (promig)					
		2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	10,95	11,07	10,92	11,14	10,6	11,33
	Trasllat d'expedient			7,46		6,9	11,02
	Alumnes amb discapacitat		8,13				
	Diplomats, Llicenciats i assimilats	6,61		6,31			5
	Canvi a un Programa Formatiu de Grau					8,09	
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats		11,22	10,85	9,91	10,39	11,03
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	8,97	7,18	10,99	11,25	11,52	
Més grans de 25 anys	6,44						
	<b>Total</b>	<b>8,24</b>	<b>9,4</b>	<b>9,31</b>	<b>10,77</b>	<b>9,5</b>	<b>9,59</b>
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	8,07	7,65	7,68	7,49	7,14	7,59
	Proves d'Accés a la Universitat per a més grans de 40 anys	8,21					
	Proves d'Accés a la Universitat per a més grans de 45 anys	5,67					
	Diplomats, Llicenciats i assimilats	6,1	6,15	7,09		5,9	8,8
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	6,67	6,62	6,81	6,97	6,68	7,06
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	6,15	5,66	6,73	7,78	5,73	7,85
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris	6,49	6,93				
	Més grans de 25 anys		7,94	6,56	5,63	6	
	<b>Total</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
1791-DOBLE TITULACIÓ DE GRAU D'ENGINYERIA INFORMÀTICA I DE BIOTECNOLOGIA (2014)	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	10,56	11,62	11,06	11,41	11,55	11,83
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats		11,75		11,72		8,96
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	10,84		8,14		12,30	10,80
	Més grans de 25 anys	8,25					
	<b>Total</b>	<b>10,22</b>	<b>10,78</b>	<b>10,35</b>	<b>10,62</b>	<b>11,08</b>	<b>10,79</b>
1390-DOBLE TIT. DE GRAU DE BIOTECNOLOGIA I DE BIOQUÍMICA I BIOL. MOLECULAR(2014)	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	12,58	12,87	12,86	13,05	13,07	12,87
	Trasllat d'expedient					7,37	
	Alumnes amb discapacitat				8,80		
	Diplomats, Llicenciats i assimilats		7,12				
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats			12,78			13,21
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris						13,15
Més grans de 25 anys			6,88		6,63		

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

	Tipus modalitat ingrés	Nota accés (promig)					
		2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
	<b>Total</b>	<b>12,55</b>	<b>12,45</b>	<b>12,61</b>	<b>12,63</b>	<b>12,77</b>	<b>12,79</b>

Data informe: 11/01/2021

Font: URV en xifres. ACRG05 - Nota mitjana d'accés (segons via).

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

Pla	Grup edat	Estudiants de nou accés												
		2015-16		2016-17		2017-18		2018-19		2019-20		2020-21		
		DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME	
1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	25	1												
	19	1	3	3	1	1	1	1	1	6		1		
	29		1											
	20		1		1	3			1	1			2	
	22			1			1						1	
	[30-34]			1										
	28			1										
	23			1										
	>=40					1								1
	21			3				1		1	1	1		
	24										1			
<=18	26	12	25	9	24	12	18	15	25	11	28	10		
	<b>Total</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>	<b>33</b>	<b>13</b>	<b>30</b>	<b>14</b>	
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	25	1	1	1	1			1						
	>=40	1	1	1	2	1	1		1		1		1	
	20	1	1	2		2	1	3	3	1	1	3	3	
	19	1	1	2	2		4	1	2	1	1	1	4	
	28		1		1									
	22		1		3	1				1	1	1	2	
	[35-39]		1		2						1			
	29		1		1		1							
	24	2		1	2	1	1		1	1	1			
	26	2		1										
	[30-34]		3		1	1	2			1	1			
	23	2	2	2	2		2	1			3		1	
	21		2	2			2		2		2	3	2	
<=18	8	10	6	11	4	6	5	6	6	3	12	3		
	<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>25</b>	<b>18</b>	<b>28</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	


Data informe: 11/01/2021

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

➤ **PERFIL ACCÉS. MÀSTER**

**Taula 1.6. Indicadors del procés d'admissió d'estudiants a màster.**

Titulació		2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
<b>Màster en Begudes Fermentades</b>	Places ofertes	30	30	30	30
	Estudiants preinscrits	45	32	27	45
	Estudiants admesos	32	20	20	35
	Ràtio Admissions-Oferta	1,06	0,6	0,6	1,17
	Estudiants nou ingrés	27	18	13	31

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGLI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat</b> <b>d'Enologia</b>
--	--	--------------------------------------

Titulació		2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
	Estudiants matriculats	30	19	17	33

Data informe: 11/01/2021

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. ACRM04 - Estudiants nou accés de màster segons la universitat d'origen

**Taula 1.7. Estudiants nou accés de màster segons la universitat d'origen.**

Titulació		2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
<b>Màster en Begudes Fermentades</b>	Estudiants que provenen de la mateixa universitat	3	1	2	3	9
	Estudiants que provenen d'altres universitats del SUC	3	10	6	1	6
	Estudiants que provenen d'altres universitats de l'estat	8	9	8	4	10
	Estudiants que provenen d'universitats estrangeres	6	7	4	5	6

Data informe: 20/01/2021

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

**Taula 1.8. Alumnes de nou accés segons edat i gènere.**

Pla	Grup edat	2016-17		2017-18		2018-19		2019-20		2020-21	
		Dona	Home	Dona	Home	Dona	Home	Dona	Home	Dona	Home
MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES (2014)	24	1	1		4		2			1	2
	22	1		1	1	2	2	1	3	1	1
	29	1	1			1				1	
	>=40	1	1		2		1		1		2
	28	1	1	1						1	1
	26	1	2	2	2		1			2	1
	23	1		2	4	1	3	1	5	1	7
	[30-34]	1		1	2	1	2		1	3	1
	[35-39]	1		1	1					1	1
	25	1	1	2		1				1	2
	27			3			1		1	1	
	21				1						
	<b>Total</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>13</b>

Data informe: 21/05/2021


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

**Taula 1.9. Complementos formatius.**

Titulació		2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
<b>Màster en Begudes Fermentades</b>	Alumnes titulats que han cursat complementos formatius	3	15	4	2	2	1	0
	Mitjana de crèdits en complementos formatius dels alumnes que n'han cursat	10,57	10,13	9,50	3,00	6,00	3,00	0

Data informe: 11/01/2021


Font: ACRM19, ACRM20

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

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

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

DIMENSIÓ	CONTINGUTS	ENLLAÇ
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 Trasllet 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/bioteconologia-grau/">http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/oferta/plans/ciencies/bioteconologia-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>


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

DIMENSIÓ	CONTINGUTS	ENLLAÇ
PROGRAMES DE MOBILITAT	Programes de mobilitat Altres opcions per fer estades a l'estranger Beques Objectius Normativa mobilitat Institucions amb convenis signats	<a href="http://www.fe.urv.cat/ca/mobilitat/">http://www.fe.urv.cat/ca/mobilitat/</a>
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.

**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/offerfa/begudes-fermentades/">http://www.urv.cat/ca/estudis/masters/offerfa/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	<a href="https://moodle.urv.cat/docnet/guia_documento/index.php?centre=1960">https://moodle.urv.cat/docnet/guia_documento/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>

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

DIMENSIÓ	CONTINGUTS	ENLLAÇ
	Metodologies Fonts d'Informació Continguts Atenció personalitzada Recomanacions Laboratoris (si escau) Biblioteca	
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 Estudiants Internacionals	<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>
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	18-19	19-20	
	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 Biotecnologia	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	Antiga IQ1R - PAT	Antiga IQ1R - PAT	27,27 %	22,22 %	18,42%	22,50 %	17,95 %	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 Biotecnologia	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	Antiga EPD - PAT	Antiga EPD - PAT	24,53 %	18,39 %	11,76%	10,94 %	20,69 %	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 Biotecnologia	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	-	-	5,97 %	7,14 %	13,33%	9,21%	2,33%	E1 E2 E5 E6
	"PROFESSORAT" ENQUESTA ASSIGNATURA GRAU*	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actuació docent del professorat</li> </ul>	Grau Biotecnologia	Virtual	Quadrimestral	Últim curs finalitzat	-	-	13,86 %	20,96 %	17,09%	16,98 %	24,90 %	E4
	PE-ENQUESTA ASSIGNATURA GRAU*	<ul style="list-style-type: none"> <li>Execucions clau</li> </ul>	Grau Biotecnologia	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	-	-	16,13 %	21,74 %	28,21%	17,50 %	9,76%	E6
	TFG-ENQUESTA ASSIGNATURA GRAU*	<ul style="list-style-type: none"> <li>Execucions clau</li> </ul>	Grau Biotecnologia	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	-	-	16,67 %	16,00 %	21,43%	13,95 %	8,33%	E6
	ENQUESTA ESTUDIANT DE GRAU DE PRIMER CURS*	<ul style="list-style-type: none"> <li>Experiència educativa</li> <li>Altres dimensions del programa</li> </ul>	Grau Enologia	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	Antiga IQ1R - PAT	Antiga IQ1R - PAT			29,17%	12,00 %	12,00 %	E1 E2 E5 E6






UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Id.	Instrument /Mecanisme (1)	Dimensions o ítems de satisfacció inclosos	Abast	Format	Periodicitat	Últimes dades disponibles	Percentatge de participació						Estàndards d'acreditació relacionats	
							13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19		19-20
		formatiu i serveis (2)												
	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 Enologia	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	Antiga EPD - PAT	Antiga EPD - PAT			10,61%	15,87%	11,36%	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 Enologia	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	-	-			7,14%	17,14%	11,54%	E1 E2 E5 E6
	"PROFESSORAT" ENQUESTA ASSIGNATURA GRAU*	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actuació docent del professorat</li> </ul>	Grau Enologia	Virtual	Quadrimestral	Últim curs finalitzat	-	-			26,04%	15,37%	15,38%	E4
	PE-ENQUESTA ASSIGNATURA GRAU*	<ul style="list-style-type: none"> <li>Execucions clau</li> </ul>	Grau Enologia	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	-	-			30,77%	7,14%	20,00%	E6
	TFG-ENQUESTA ASSIGNATURA GRAU*	<ul style="list-style-type: none"> <li>Execucions clau</li> </ul>	Grau Enologia	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	-	-			38,46%	15,00%	21,43%	E6
	"Bloc Pràctiques externes" ENQUESTA PROFESSORAT DEL MÀSTER*	<ul style="list-style-type: none"> <li>Execucions clau</li> </ul>	MBF	Virtual	Segon quadrimestre	Últim quadrimestre finalitzat	-	-	27,27%	36,84%	17,24%	43,75%	E4 E6	
	ENQUESTA SOBRE L'ORGANITZACIÓ DEL MÀSTER*	<ul style="list-style-type: none"> <li>Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)</li> </ul>	MBF	Virtual	Anual	Últim curs finalitzat	-	-	25,64%	25,00%	21,43%	20,00%	15,79%	E1 E2 E3 E5 E6

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat</b> <b>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	18-19	
<b>Graduats</b>													
	Enquesta de satisfacció dels titulats recents de grau (AQU Catalunya)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Formació rebuda</li> <li>•Experiència educativa</li> <li>•Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)</li> </ul>	Grau Bioteologia	Virtual	Anual	Graduats 2018-19	-	14,3%	23,1%	19,5%	32,4%	18,4%	E1 E2 E4 E5 E6
	Enquesta de satisfacció dels titulats recents de grau (AQU Catalunya)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Formació rebuda</li> <li>•Experiència educativa</li> <li>•Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)</li> </ul>	Grau Enologia	Virtual	Anual	Graduats 2018-19	-						E1 E2 E4 E5 E6
	Enquesta de satisfacció dels titulats recents de màster (AQU Catalunya)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Formació rebuda</li> <li>•Experiència educativa</li> <li>•Altres dimensions del programa formatiu i serveis (2)</li> </ul>	MBF	Virtual	Anual	Graduats 2018-19	-	-	-	23,53%	30,77%	17,65%	E1 E2 E4 E5 E6

Llegenda:

\*Dades obtingudes de l'informe SINIA\_ENQ\_S05 - Percentatge de participació comptant fulls d'enquesta (titulació)\_%enquestes contestades/enquestes potencials.

(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>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

**Taula 3.2. Enquesta avaluació professorat Grau**


	Grau Biotecnologia	Grau Enologia
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).	7,19	8,09
La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,31	7,75
Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,81	7,85
Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,84	7,83
El detall de les activitats a fer a l'assignatura (treballs, sortides, exàmens,...) és suficient perquè pugui organitzar el meu temps d'estudi.	7,1	7,72
El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,11	7,69
Com m'avaluen a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	6,69	7,25
Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,17	7,63
La Guia Docent em dona informació suficient sobre l'assignatura.	7,35	8,02
Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,19	7,63

Font: Sínia S12

Data: 15/01/2021

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

Inici			
Títol bloc	Pregunta	Grau Biotec	Grau Enol
Bloc Llengües: Eina Professional	Sóc capaç de seguir una reunió en anglès.	7,14	7,67
	Sóc capaç de fer una presentació en anglès.	6,86	7,00
	Sóc capaç d'escriure un article en anglès.	6,71	7,33
	Sóc capaç de llegir documentació en anglès.	8,29	8,33
Si has fet tutories	La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	8,75	
	El tutor ha propiciat un bon clima de relació personal i de comunicació.	9,25	
	Estic satisfet amb la informació rebuda a la tutoria.	8,5	
	Estic satisfet amb la forma de resoldre les qüestions per part del meu tutor.	8,5	
	La tutoria m'ha estat útil.	8,25	
	Recomanaria a un company parlar amb el seu tutor si tingués algun dubte o problema relacionat amb la titulació.	9,25	
Bloc Integració Universitària	M'he integrat a l'entorn universitari	6,57	6,67
	Estic satisfet amb la relació amb els companys a la titulació	7,14	7,33
Bloc Entorn d'Aprenentatge	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de col·laboració	6	5,33
	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de competitivitat	7,71	4,67
Bloc Suport: Jornades d'acollida	En cas d'haver-hi assistit: Fins a quin punt t'han resultat útils per incorporar-te satisfactòriament a la Universitat? (valora-ho en una escala de l'0 al 10, on 0 és gens i 10 és molt)	5	10
La Titulació durant el període de la COVID19	L'adaptació de la Titulació a la nova situació ha estat adequada	4,29	2,67
	Desenvolupament del curs: En general, la informació proporcionada durant aquesta nova situació ha estat adequada	6,29	4,67
	Activitats d'avaluació: En general, la informació proporcionada sobre com seria l'avaluació en aquesta nova situació ha estat adequada	5,57	3
El professorat durant el període de la COVID19	Si l'has rebut, valora la següent afirmació en general a la titulació: el suport del professorat ha estat adequat	6,17	4
La tutoria durant el període de la COVID19	Si l'has rebut, valora la següent afirmació: El suport del tutor/a ha estat adequat.		
	Videoconferència en temps real	6,29	5
	Videoconferència enregistrada	6,43	5

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------


Inici			
Títol bloc	Pregunta	Grau Biotec	Grau Enol
Eines Online durant el període de la COVID19	Fòrums	5,71	5,33
	Xats	5,29	5,33
Administració i Serveis durant el període de la COVID19	Si l'has rebut, valora la següent afirmació: El suport del personal d'administració i serveis ha estat adequat.	8	

Font: Sínia Data: 15/01/2021

Durant			
Títol bloc	Pregunta	Grau Biotec	Grau Enologia
Bloc Llengües: Eina Professional	Sóc capaç de seguir una reunió en anglès.	6,40	5,67
	Sóc capaç de fer una presentació en anglès.	5,10	4,33
	Sóc capaç d'escriure un article en anglès.	6,20	5,33
	Sóc capaç de llegir documentació en anglès.	8,3	8
Si has fet tutories	La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	5,17	8,5
	El tutor ha propiciat un bon clima de relació personal i de comunicació.	5	8,5
	Estic satisfet amb la informació rebuda a la tutoria.	4,33	8,5
	Estic satisfet amb la forma de resoldre les qüestions per part del meu tutor.	4,33	8,5
	La tutoria m'ha estat útil.	2,67	8,5
Bloc Integració Universitària	Recomanaria a un company parlar amb el seu tutor si tingués algun dubte o problema relacionat amb la titulació.	4,5	8,5
	M'he integrat a l'entorn universitari	8,2	7,33
Bloc Entorn d'Aprenentatge	Estic satisfet amb la relació amb els companys a la titulació	8,1	8,67
	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de col·laboració	6,5	7,67
La Titulació durant el període de la COVID19	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de competitivitat	6,8	4
	L'adaptació de la Titulació a la nova situació ha estat adequada	3,5	3,33
	Desenvolupament del curs: En general, la informació proporcionada durant aquesta nova situació ha estat adequada	4,3	3,33
El professorat durant el període de la COVID19	Activitats d'avaluació: En general, la informació proporcionada sobre com seria l'avaluació en aquesta nova situació ha estat adequada	4,5	3
	Si l'has rebut, valora la següent afirmació en general a la titulació: el suport del professorat ha estat adequat	4,13	5,67
La tutoria durant el període de la COVID19	Si l'has rebut, valora la següent afirmació: El suport del tutor/a ha estat adequat.	6	
Eines de formació online: Valora la teva satisfacció amb les següents eines	Videoconferència en temps real	5,4	7
	Videoconferència enregistrada	5,6	6
	Fòrums	3,9	6,67
	Xats	1,88	6
Administració i Serveis durant el període de la COVID19	Si l'has rebut, valora la següent afirmació: El suport del personal d'administració i serveis ha estat adequat.	10	

Font: Sínia Data: 15/01/2021


Final			
Títol bloc	Pregunta	Grau Biotec	Grau Enologia
Bloc Llengües: Eina Professional	Sóc capaç de seguir una reunió en anglès.		6,17
	Sóc capaç de fer una presentació en anglès.		5,00
	Sóc capaç d'escriure un article en anglès.		5,50
	Sóc capaç de llegir documentació en anglès.		7,33
Si has fet tutories	La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.		6,5
	El tutor ha propiciat un bon clima de relació personal i de comunicació.		8,5

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Final			
Títol bloc	Pregunta	Grau Biotec	Grau Enologia
	Estic satisfet amb la informació rebuda a la tutoria.		8
	Estic satisfet amb la forma de resoldre les qüestions per part del meu tutor.		7,5
	La tutoria m'ha estat útil.		7,5
	Recomanaria a un company parlar amb el seu tutor si tingués algun dubte o problema relacionat amb la titulació.		10
Bloc Integració Universitària	M'he integrat a l'entorn universitari		5,67
	Estic satisfet amb la relació amb els companys a la titulació		7,17
Bloc Entorn d'Aprenentatge	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de col·laboració		5,5
	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de competitivitat		4
Bloc Programa Formatiu	El pla d'estudis de la titulació ha permès una progressió adequada del meu aprenentatge		6,17
	Hi ha hagut una bona coordinació en el contingut de les assignatures de la titulació per evitar solapaments		4,17
Bloc Competències	La formació m'ha ajudat a millorar les meves capacitats de comunicació en públic		4,67
	La formació m'ha ajudat a millorar la capacitat de comunicació escrita		5,67
	La formació m'ha ajudat a millorar la meva capacitat de treballar de forma autònoma		6,33
	La formació m'ha ajudat a desenvolupar la meva capacitat de prendre decisions		5,17
	La formació m'ha ajudat a desenvolupar la meva capacitat de resoldre problemes		5,17
	La formació m'ha ajudat a desenvolupar la meva capacitat de treball en equip		4,67
	La formació m'ha ajudat a millorar les meves competències per a la gestió de la informació		6,17
	La formació m'ha ajudat a millorar la meva capacitat de treballar en llengües estrangeres		2,67
	La formació m'ha ajudat a millorar les meves competències per l'ús de les Tecnologies de la Informació i Comunicació		4,83
	La formació m'ha ajudat a reflexionar vers aspectes rellevants de responsabilitat social i ètic		5
	La formació m'ha ajudat a millorar l'habilitat per definir el perfil acadèmic i professional futur		4,17
	La formació m'ha ajudat a millorar les capacitats per a l'activitat professional		5
La Titulació durant el període de la COVID19	L'adaptació de la Titulació a la nova situació ha estat adequada		6,17
	Desenvolupament del curs: En general, la informació proporcionada durant aquesta nova situació ha estat adequada		5,5
	Activitats d'avaluació: En general, la informació proporcionada sobre com seria l'avaluació en aquesta nova situació ha estat adequada		5,17
El professorat durant el període de la COVID19	Si l'has rebut, valora la següent afirmació en general a la titulació: El suport del professorat ha estat adequat		7
La tutoria durant el període de la COVID19	Si l'has rebut, valora la següent afirmació: El suport del tutor/a ha estat adequat.		8,33
Eines de formació online: Valora la teva satisfacció amb les següents eines	Videoconferència en temps real		7,17
	Videoconferència enregistrada		7,6
	Fòrums		7,67
	Xats		6,5
Administració i Serveis durant el període de la COVID19	Si l'has rebut, valora la següent afirmació: El suport del personal d'administració i serveis ha estat adequat.		10

\*: No hi ha dades del Grau en Biotecnologia degut al baix nombre d'enquestes contestades (2).

Font: Sínia Data: 15/01/2021

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	---	--------------------------------

**Taula 3.4. Enquesta pràctiques externes Grau**


Títol bloc	Pregunta	Grau Biotec	Grau Enologia
En cas que "NO" contesta aquest bloc de preguntes	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	9,00	8,33
	El procés d'assignació de les Pràctiques Externes és adequat.	5,67	6,00
	Al començar les Pràctiques Externes tinc la informació adient per saber què faré.	8,00	4,33
	Al començar les Pràctiques Externes tinc la informació adient per saber com m'avaluaran.	7	2,67
	El volum de treball d'aquesta assignatura és l'adequat.	7,5	8,33
	El seguiment de les Pràctiques Externes per part del tutor professional és adequat.	9	4
	El seguiment de les Pràctiques Externes per part del tutor acadèmic és adequat.	2,5	7
	La manera com m'avaluen les Pràctiques Externes és adequada.	7,5	6
	Les Pràctiques Externes m'han ofert l'oportunitat de tenir un contacte amb el món laboral.	10	9,67
	Les Pràctiques Externes m'han permès aplicar els coneixements i habilitats adquirits durant la titulació.	7,5	8
	Les Pràctiques Externes faciliten la inserció laboral.	2,5	6
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	6	8
	Valora del 0 al 10 la teva estada al lloc on has fet les Pràctiques Externes.	10	8,33
En cas que "SÍ", contesta aquest bloc de preguntes	La solució, donada la nova situació, ha estat adequada	4	
	La informació proporcionada durant aquesta nova situació ha estat adequada	6,33	
	El suport del professorat ha estat adequat	5	

Font: Sínia S12 Data: 15/01/2021

**Taula 3.5. Enquesta TFG Grau**

Títol bloc	Pregunta	Grau Biotec	Grau Enologia
En cas que "NO" contesta aquest bloc de preguntes	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	10,00	10,00
	El procés d'assignació del Treball de Fi de Grau és adequat.	0,00	7,00
	La informació sobre l'assignatura és clara i entenedora (objectius, planificació i criteris d'avaluació).	10,00	7,00
	El volum de treball d'aquesta assignatura és l'adequat.	10	6,5
	El seguiment per part del tutor ha estat útil per fer el Treball de Fi de Grau.	0	9,5
	La manera com m'avaluen el Treball de Fi de Grau és adequada.	10	3
	El Treball de Fi de Grau m'ofereix oportunitats de participar en activitats de recerca i/o professionals.	10	3,5
	El Treball de Fi de Grau m'ha permès valorar el meu grau d'assoliment de les competències de la titulació.	8	8
	El Treball de Fi de Grau m'ha estat útil per consolidar competències de la titulació.	10	9
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8	7
En cas que "SÍ" contesta aquest bloc de preguntes	La solució, donada la nova situació, ha estat adequada	6,67	3,4
	La informació proporcionada durant aquesta nova situació ha estat adequada	4,67	3,6
	El suport del professorat ha estat adequat	7,33	6,4

Font: Sínia S12  
Data: 15/01/2021

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

**Taula 3.6. Enquesta avaluació professorat Màsters**


Pregunta		Mitj preg tit
MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES (2014)	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).	7,6
	Els continguts de l'assignatura m'han resultat interessants.	7,7
	La bibliografia recomanada és valuosa i la disponibilitat suficient.	7,25
	Els materials proporcionats de suport a la docència són adequats i de qualitat.	6,9
	L'assignatura m'ha proporcionat les competències i habilitats esperades per a la meva formació.	7,05
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès el desenvolupament adequat de l'assignatura.	6,55
	Les activitats d'avaluació (exàmens, treballs, resolució de problemes, etc.) estan equilibrades i s'adeqüen als continguts i objectius de l'assignatura.	7,05
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,35

Font: Sínia S12

Data: 15/01/2021

**Taula 3.7. Enquesta d'organització Màsters**

Titulació	Títol bloc	Pregunta	Mitj preg tit
Màster en Begudes Fermentades (2014)	PREGUNTES SOBRE EL CURS EN ELS MESOS PREVIS AL COVID19	Us va ser fàcil assabentar-vos que s'organitzava aquest màster.	6
		A la pàgina web de la URV va trobar la informació adequada sobre el màster.	6,67
		La informació sobre els ajuts econòmics ha estat adequada.	6
		La informació sobre el procés de preinscripció i matrícula ha estat adequada.	8
		L'atenció rebuda a través del correu electrònic ha estat adequada.	8
		La preinscripció en línia ha estat fàcil.	8,33
		La Universitat us ha facilitat la documentació necessària per obtenir el visat.	8,33
		Els tràmits de la matrícula han estat senzills.	7
		La Universitat us ha facilitat informació per trobar residència.	7
		Quan va arribar la comunitat universitària us va acollir bé.	8,33
		La URV us ha facilitat els tràmits següents o processos administratius: sol·licitud del NIE.	5,5
		La URV us ha facilitat els tràmits següents o processos administratius: obtenció d'assistència sanitària.	5
		Considereu que heu rebut una atenció personalitzada adequada per part de: la persona que ha coordinat el màster.	6,5
		Considereu que heu rebut una atenció personalitzada adequada per part de: la secretaria del centre.	8,5
		Considereu que heu rebut una atenció personalitzada adequada per part de: l'Escola de Postgrau i Doctorat.	5,5
Considereu que heu rebut una atenció personalitzada adequada per part de: l'I-Center.	7,5		
Les assignatures de màster estan ben coordinades i no hi ha superposició de continguts.	4,33		

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGLI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
--	--	--------------------------------

Titulació	Títol bloc	Pregunta	Mitj preg tit
		La coordinació entre les diferents universitats ha estat eficaç (en cas que el màster que curseu sigui interuniversitari).	5
	La Titulació durant el període de COVID19	L'adaptació de la Titulació a la nova situació ha estat adequada	6
		Desenvolupament del curs: En general, la informació proporcionada durant aquesta nova situació ha estat adequada	3,67
		Activitats d' avaluació: En general, la informació proporcionada sobre com seria l'avaluació en aquesta nova situació ha estat adequada	7,67
		El professorat durant el període de COVID19	Si l'has rebut, valora la següent afirmació en general a la titulació: el suport del professorat ha estat adequat
	La tutoria durant el període del COVID19	Si l'has rebut, valora la següent afirmació: El suport del tutor/a ha estat adequat.	9
	Eines de formació online: Valora la teva satisfacció amb les següents eines	Videokonferència en temps real	7,33
		Videokonferència enregistrada	7
		Fòrums	5
		Xats	8,5
	Administració i Serveis durant el període del COVID19	Si l'has rebut, valora la següent afirmació: El suport del personal d'administració i serveis ha estat adequat.	5,5

Font: Sínia 15/01/2021

### Taula 3.8. Enquesta PE MBF

Titulació	Pregunta	Mitj preg unit
MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES (2014)	El procés d'assignació de les pràctiques ha estat adequat.	-
	Les pràctiques m'han proporcionat les competències i habilitats esperades per a la meva formació.	-
	El seguiment de les pràctiques per part del tutor/a ha estat adequat.	-
	Els mitjans disponibles a l'entorn laboral n'han permès un desenvolupament adequat.	-
	El sistema d'avaluació de les pràctiques s'adequa als continguts i objectius de l'assignatura.	-
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	-
	Valora del 0 al 10 la teva estada al lloc on has fet les Pràctiques Externes.	-
	La solució, donada la nova situació, ha estat adequada	5,5
	La informació proporcionada durant aquesta nova situació ha estat adequada	4
	El suport del professorat ha estat adequat	4,5


Font: Sínia

Data: 21/05/2021

### Taula 3.9. Enquesta TFM Màsters

Titulació	Títol bloc	Pregunta	Mitj preg unit
Màster en Begudes Fermentades (2014)	En cas que "NO", contesta aquest bloc de preguntes	L'orientació rebuda per part del tutor per a la realització del Treball Fi de Màster ha estat eficaç	-
		La temàtica m'ha resultat interessant	-
		La bibliografia inicial recomanada és valuosa i està disponible	-
		La disponibilitat de temps per part del tutor ha estat adequada	-




 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Titulació	Títol bloc	Pregunta	Mitj preg unit
		El tutor m'ha facilitat la interacció amb l'equip d'investigadors o de professionals relacionats per al desenvolupament del Treball Fi de Màster	-
		El Treball Fi de Màster m'ha proporcionat les competències i habilitats esperades per a la meva formació.	-
		Les condicions de seminaris, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat.	-
		El procediment d'avaluació s'adequa als requeriments del Treball Fi de Màster.	-
		Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	-
	En cas que SÍ, contesta aquest bloc de preguntes	La solució, donada la nova situació, ha estat adequada	-
		La informació proporcionada durant aquesta nova situació ha estat adequada	-
		El suport del professorat ha estat adequat	-
	En cas que "NO", contesta aquest bloc de preguntes	L'orientació rebuda per part del tutor per a la realització del Treball Fi de Màster ha estat eficaç	-
		La temàtica m'ha resultat interessant	-
		La bibliografia inicial recomanada és valuosa i està disponible	-
		La disponibilitat de temps per part del tutor ha estat adequada	-
		El tutor m'ha facilitat la interacció amb l'equip d'investigadors o de professionals relacionats per al desenvolupament del Treball Fi de Màster	-
		El Treball Fi de Màster m'ha proporcionat les competències i habilitats esperades per a la meva formació.	-
		Les condicions de seminaris, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat.	-
		El procediment d'avaluació s'adequa als requeriments del Treball Fi de Màster.	-
		Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	-
		En cas que SÍ, contesta aquest bloc de preguntes	La solució, donada la nova situació, ha estat adequada
	La informació proporcionada durant aquesta nova situació ha estat adequada		-
	El suport del professorat ha estat adequat		-

No hi ha dades degut a la falta de resposta dels estudiants a l'enquesta sobre TFM.

Font: Sínia

Data: 15/01/2021

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

## 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**

	S/N doctor	Permanent 1	Permanent 2	Associats	Lectors	Altres	Total
1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	S	54	1	29	4	9	<b>97</b>
	N			15		33	<b>48</b>
	<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>1</b>	<b>44</b>	<b>4</b>	<b>42</b>	<b>145</b>
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	S	30	1	9	1	5	<b>46</b>
	N			16		12	<b>28</b>
	<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>25</b>	<b>1</b>	<b>17</b>	<b>74</b>

Pla	S/N doctor	Nombre PDI Permanent 1	Nombre PDI Associats	Nombre PDI Altres	Total
1962-BEGUDES FERMENTADES (2014)	S	15	2	3	20
	N		5	2	7
	<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>27</b>

Data informe: 13/01/2021

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**

	S/N doctor	Permanent 1	Permanent 2	Associats	Lectors	Altres	Total
		Hores impartides	Hores impartides	Hores impartides	Hores impartides	Hores impartides	Hores impartides
1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	S	1686,64	39,60	612,84	106,91	131,83	<b>2577,82</b>
	N			302,96		353,98	<b>656,94</b>
	<b>Total</b>	<b>1686,64</b>	<b>39,60</b>	<b>915,80</b>	<b>106,91</b>	<b>485,81</b>	<b>3234,75</b>
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	S	1731,08	71,00	114,22	15,26	42,70	<b>1974,26</b>
	N			774,00		146,24	<b>920,24</b>
	<b>Total</b>	<b>1731,08</b>	<b>71</b>	<b>888,22</b>	<b>15,26</b>	<b>188,94</b>	<b>2894,5</b>

Pla	S/N doctor	Categoria segons doctorat			Total
		Permanent 1	Associats	Altres	
1962-BEGUDES FERMENTADES (2014)	S	416,80	42,00	37,90	<b>496,70</b>
	N		301,00	2,00	<b>303,00</b>
	<b>Total</b>	<b>416,80</b>	<b>343,00</b>	<b>39,90</b>	<b>799,70</b>

Data informe: 13/01/2021

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	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

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

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assignig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professor	
1920- GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	MATEMÀTIQUES	1	FB	9	4	4	44	Garijo Real, Antonio	S	Enginyeria Informàtica i Matemàtiques	Titular d'Universitat	S	21,60	2	
								López Besora, Josep Maria	N	Enginyeria Informàtica i Matemàtiques	Titular d'Escola Universitària	S	21,60	2	
								Villadelprat Yagüe, Jordi	N	Enginyeria Informàtica i Matemàtiques	Titular d'Universitat	S	28,80	3	
		<b>Total</b>												<b>72</b>	<b>7</b>
	ESTADÍSTICA	1	FB	6	3	9	43	Berto Roselló, Francisco	N	Enginyeria Química	Professor associat	S	7,50	1	
								Borrell Micola, Ferran	N	Enginyeria Química	Professor associat	N	7,50	1	
								Gaiani, Greta	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	7,50	1	
								Girbes Balague, Roger	N	Enginyeria Química	Professor associat	N	15	2	
								Mateo Sanz, Josep Maria	S	Enginyeria Química	Titular d'Universitat	S	37,5	5	
								Norouzi, Masoud	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	7,5	1	
								Ruhela, Ankur	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	7,5	1	
		<b>Total</b>												90	12
	BIOLOGIA	1	FB	6	3	13	42	Balmaseda Rubina, Aitor	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	2,4	1	
Beltrán Debón, Raúl Alejandro								S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant amb contracte	S	12	4		
Calvo Manso, Enrique								N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	8,16	4		
Fort Marsal, Maria Francesca								N	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	6	3		
Giralt Esteve, Mireia								S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	13,68	7		



Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professor
								Montero Simó, Miguel Angel	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	10,56	3
								Poblet Icart, Maria Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	5,04	2
								Raventos Pascual, Jordi	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	1,44	1
								Rodriguez, Romina Mariel	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	2,16	1
								Ruiz De villa sardón, Candela	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	2,304	1
								Saez Escale, Anna	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	4,32	1
								Simó Sisó, José María	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	3,6	1
								Sunyer Figueres, Mercè	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	5,856	4
		Total											77,52	33
	BIOLOGIA CEL·LULAR	1	FB	6	2	12	45	Fernández Bravo, Ana	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Postdoctoral	S	4,2	1
								García Sánchez, Dania	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	30,8	6
								Hernández Pérez, Taysa Atxi	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	5,6	2
								Inza Rojas, María Isabel	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professor associat	N	27,44	9
								Magaña Duenas, Viridiana	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	5,6	2
								Sastoque Martínez, ANGIE PAOLA	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	5,6	2
								Torres Garcia, Daniel	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	2,8	1
		Total											82,04	23
	GENÈTICA	1	FB	6	2	3	46	Calvo Manso, Enrique	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	9,6	1
								Cordero Otero,	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	18,4	2



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors
								Ricardo Román						
								Fort Gallifa, Isabel	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	4,8	1
								Gabaladó Barrios, Xavier	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	9,6	1
								Poblet Icart, Maria Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	4	1
								Portillo Guisado, Maria del Carmen	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant amb contracte	S	8,8	4
								Simó Sisó, José María	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	4,8	1
		Total											60	11
	BIOQUÍMICA	1	FB	6	3	13	43	Alcaide Hidalgo, Juan María	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	2,4	1
								Cano Torres, Irene	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	4,8	1
								Cortés Espinar, Antonio Jesús	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	3,52	2
								Gómez Alvarez, Josep	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	3,2	1
								Martínez Micaelo, Nieves Beatriz	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	4,8	3
								Mas Capdevila, Anna	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	1,76	1
								Miguens Gomez, Alba	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	1,6	1
								NAVARRO MASIP, ÈLIA	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	1,92	1
								Pinent Armengol, Montserrat	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	4,8	1
								Rodríguez Gallego, Esther	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant amb contracte	S	1,6	1
								Ruiz de Azua, María Josefina	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	2,4	1
								Serena Perelló, Carolina	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	2,64	1
								Terra Barbadora, Ximena	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Lector	S	15,68	4



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE

CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors
		Total											51,12	19
	QUÍMICA I	1	FB	6	4	14	42	Bensabeh -, Nabil	N	Química Analítica i Química Orgànica	Investigador Predoctoral en formació	N	12,75	1
								Boutureira Martín, Omar	N	Química Analítica i Química Orgànica	Investigador Postdoctoral	S	3,75	1
								Calull Blanch, Marta	S	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	5	1
								Castro Serrano, Oscar	N	Química Analítica i Química Orgànica	Investigador Predoctoral en formació	N	12,75	1
								Guerrini, Luca	N	Química Física i Inorgànica	Investigador Postdoctoral	S	12,75	1
								Larrechi García, Maria Soledad	N	Química Analítica i Química Orgànica	Catedràtic d'Universitat	S	12,75	1
								Lligadas Puig, Gerard	N	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	S	12,75	1
								Reguero de la Poza, Maria del Mar	S	Química Física i Inorgànica	Titular d'Universitat	S	19	4
								Reina Lozano, José Antonio	S	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	7,5	2
								Ruiz Manrique, Maria Aurora	N	Química Física i Inorgànica	Professorat Emèrit	S	12,75	1
								Ruiz Morillas, Núria	S	Química Física i Inorgànica	Titular d'Universitat	S	11,25	4
								Yeamin, MD Bin	N	Química Física i Inorgànica	Investigador Predoctoral en formació	N	12,75	1
		Total											135,75	19
	QUÍMICA II	1	FB	6	4	5	47	Calull Blanch, Marta	S	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	20,8	3
								Reguero de la Poza, Maria del Mar	S	Química Física i Inorgànica	Titular d'Universitat	S	13	3
								Reina Lozano, José Antonio	S	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	5,2	1



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

## INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE

CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professor
								Ruiz Morillas, Núria	S	Química Física i Inorgànica	Titular d'Universitat	S	15,6	3
		Total											54,6	10
	FÍSICA I	1	FB	3	4	5	51	Carvajal Martí, Joan Josep	N	Química Física i Inorgànica	Professorat Agregat	S	3,12	1
								Dubert, Diana Cristina	N	Química Física i Inorgànica	Professor associat	S	3,12	1
								Ruiz Martí, José Javier	S	Química Física i Inorgànica	Catedràtic d'Escola Universitària	S	7,8	2
								Serres Serres, Josep Maria	N	Química Física i Inorgànica	Professor associat	N	6,24	2
								Solé Cartaña, Rosa Maria	N	Química Física i Inorgànica	Titular d'Universitat	S	7,02	2
		Total											27,3	8
	FÍSICA II	1	FB	6	4	16	46	Carvajal Martí, Joan Josep	N	Química Física i Inorgànica	Professorat Agregat	S	3,12	1
								Dubert, Diana Cristina	N	Química Física i Inorgànica	Professor associat	S	29,458	5
								Gavaldà Martínez, Josefa	N	Química Física i Inorgànica	Catedràtic d'Escola Universitària	S	14,196	2
								Masons Bosch, Jaime	N	Química Física i Inorgànica	Titular d'Universitat	S	11,726	2
								Mateos Ferré, Xavier	N	Química Física i Inorgànica	Professorat Catedràtic	S	10,712	1
								Pujol Baiges, Maria Cinta	N	Química Física i Inorgànica	Professorat Agregat	S	11,908	2
								Ruiz Martí, José Javier	S	Química Física i Inorgànica	Catedràtic d'Escola Universitària	S	19,5	3
								Serres Serres, Josep Maria	N	Química Física i Inorgànica	Professor associat	N	23,01	4
								Solé Cartaña, Rosa Maria	N	Química Física i Inorgànica	Titular d'Universitat	S	32,37	5
		Total											156	25
	QUÍMICA ORGÀNICA	2	OB	6	1	1	41	Díaz Giménez, María Yolanda	S	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	45,6	2
		Total											45,6	2



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE

CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors
	EXPRESSIÓ I REPLICACIÓ GÈNIQUES	2	OB	6	1	1	35	Salvadó Rovira, Maria Josepa	S	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	S	46,8	2
		Total											46,8	2
	BIOINFORMÀTICA	2	OB	6	1	3	36	Garcia Vallve, Santiago	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	11,7	1
								Gómez Alvarez, Josep	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	31,2	2
								Macip Sancho, Guillem	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	3,9	1
								Montero Simó, Miguel Angel	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	11,7	1
								Saldivar Espinoza, Bryan Percy	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	15,6	1
		Total											74,1	6
	TÈCNiques DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR	3	OB	6	1	3	40	Blay Olivé, Maria Teresa	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	12,3	1
								Martínez Micaelo, Nieves Beatriz	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	24,6	1
								Maymo Masip, Elsa	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	12,3	1
								Rodríguez Peña, Maria del Mar	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	24,6	1
		Total											73,8	4
	BIOLOGIA MOLECULAR DE SISTEMES	3	OB	6	1	2	41	Blay Olivé, Maria Teresa	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	37,8	2
								Canela Canela, Núria	N	Bioquímica i Biotecnologia	Col·laboradors Externs	S	12,6	1
		Total											50,4	3
	ENZIMOLOGIA	2	OB	6	1	4	35	Ejarque Carbo, Miriam	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	22,8	2
								Garcia Vallve, Santiago	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	11,4	1
								Torres Fuentes, Cristina	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant amb contracte	S	22,8	2





UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE

CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors
								Ávila Román, Francisco Javier	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	11,4	1
		Total											68,4	6
	ESTRUCTURA I FUNCIO DE BIOMOLECULES	2	OB	6	1	3	39	Hernandez Aguilera, Anna	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	11,4	1
Llauradó Calero, Eudald								N	Bioquímica i Biotecnologia	Col·laboradors Externs	N	11,4	1	
Macip Sancho, Guillem								N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	11,4	1	
Miguens Gomez, Alba								N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	22,8	1	
Pujadas Anguiano, Gerard								S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	22,8	1	
Suárez Recio, Manuel								N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	11,4	1	
		Total											91,2	6
	BIOLOGIA ANIMAL I VEGETAL	2	OB	6	1	4	36	Bravo Vázquez, Francisca Isabel	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Lector	S	16,94	2
Fort Marsal, Maria Francesca								S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	38,5	4	
Gallart Millan, Luis Melchor								N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	4,62	1	
Mas Capdevila, Anna								N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	9,24	1	
Núñez Gutierrez, Yolanda del Pilar								N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	4,62	1	
Olle Corbella, Enric								N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	9,24	1	
		Total											83,16	10
	IMMUNOLOGIA	3	OB	6	1	3	41	Ahmiane , Youssef	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	16,8	2
Capilla Luque, Javier								S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	46,2	4	
		Total											63	6



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE

CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professor
	METABOLISME DE MICROORGANISMES	3	OB	6	1	3	44	Reguant Miranda, Cristina	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	49,8	3
								Roca Mesa, Elena	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	12,45	1
		Total											62,25	4
	TERMODINÀMICA I CINÈTICA	2	OB	4	1	5	41	Llovell Ferret, Fèlix Lluís	S	Enginyeria Química	Professorat Agregat	S	22,4	4
								Reig Vañó, Belén	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	12,8	2
								Ricart Pla, Jose Manuel	S	Química Física i Inorgànica	Catedràtic d'Universitat	S	9,6	2
	Total											44,8	8	
	MICROBIOLOGIA	2	OB	6	1	3	38	Cano Lira, José Francisco	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Catedràtic d'Universitat	S	38,88	3
								Capilla Luque, Javier	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	1,44	1
								Dumas León, Dayana Gilda	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	7,2	1
								García Sánchez, Dania	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	1,44	1
								Magaña Duenas, Viridiana	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	7,2	1
								Pujol Bajador, Isabel	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Titular d'Universitat	S	7,2	1
								Stchigel Glikman, Alberto Miguel	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	5,76	1
									Total					
	GENÈTICA MOLECULAR	3	OB	6	1	4	39	Colom Pellicer, Marina	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	10,2	1
								Cortés Espinar, Antonio Jesús	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	20,4	1
								Martínez Micaelo, Nieves Beatriz	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	20,4	1
								Pinent Armengol, Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	20,4	2



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE

CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors
								Soliz Rueda, Jorge Ricardo	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	10,2	1
		Total											81,6	6
	CULTIUS CEL·LULARS	2	OB	4	1	3	36	Aragonès Bargalló, Gerard	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Lector	S	11,6	1
								Maymo Masip, Elsa	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	36,54	3
		Total											48,14	4
	QUÍMICA ANALÍTICA I INSTRUMENTAL	2	OB	4	1	3	39	Aguilar Anguera, Maria del Carmen	N	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Catedràtic	S	17,28	1
								Callao Lasmarias, María Pilar	N	Química Analítica i Química Orgànica	Catedràtic d'Universitat	S	17,28	1
								Ferré Baldrich, Joan	N	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	17,28	1
								Ruisanchez Capelastegui, Maria Iciar	S	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	10,24	1
		Total											62,08	4
	TECNOLOGIA DE L'ADN RECOMBINANT	3	OB	6	1	4	41	Colom Pellicer, Marina	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	10,35	1
								NAVARRO MASIP, ÈLIA	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	10,35	1
								Rodríguez Gallego, Esther	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant amb contracte	S	20,7	1
								Sierra Cruz, Marta	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	20,7	1
								Terra Barbadora, Ximena	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Lector	S	20,7	2
		Total											82,8	6
	ENGINYERIA BIOQUÍMICA	2	OB	6	1	5	43	Constantí Garriga, Magdalena	S	Enginyeria Química	Professorat Agregat	S	19,5	2
								Reig Vañó, Belén	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	19,5	2



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE

CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Spr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors
								Suñé Grande, Francisco José	S	Enginyeria Química	Professor associat	N	29,25	2
		Total											68,25	6
	ENGINYERIA DE BIOREACTORS	3	OB	4	1	4	42	Bengoia, Christophe José	S	Enginyeria Química	Professorat Agregat	S	35,2	4
Reig Vañó, Belén								N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	9,6	1	
		Total											44,8	5
	PROCESSOS DE SEPARACIÓ I PURIFICACIÓ	3	OB	4	1	1	41	Masip Vernis, Lluís	S	Enginyeria Química	Professorat Agregat	S	26,8	2
		Total											26,8	2
	BIOTECNOLOGIA MOLECULAR MICROBIANA	3	OB	4	1	3	46	Cordero Otero, Ricardo Román	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	49	4
		Total											49	4
	BIOTECNOLOGIA MOLECULAR ANIMAL I VEGETAL	3	OB	6	1	4	46	Cano Torres, Irene	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	10,5	1
Fernández Larrea, Juan Bautista								S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	42	3	
Rodríguez Calvo, Ricardo								N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	10,5	1	
		Total											63	5
	ECONOMIA I GESTIÓ D'EMPRESES	3	OB	6	1	1	39	Virgili Font, Joan Carles	S	Gestió d'Empreses	Professor associat	N	38,4	2
		Total											38,4	2
	ASPECTES LEGALS, SOCIALS I COMUNICATIUS	4	OB	6	1	1	28	Galiana Saura, Verónica	S	Dret Públic	Professor associat	N	19,5	2
Prades Tena, Jordi								S	Estudis de Comunicació	Investigador Postdoctoral	S	19,5	2	
		Total											39	4



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Spr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors
	PROCESSOS I PRODUCTES BIOTECNOLÒGICS	4	OB	3	1	1	25	Cordero Otero, Ricardo Román	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	19,2	2
	Total												19,2	2
	ESTUDIS EN EL MARC DE CONVENIS DE MOBILITAT I	-1	OPT	3	1	0	3	Reguant Miranda, Cristina	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	35	1
	Total												35	1
	VACUNES I FÀRMACS	-1	OPT	3	1	1	18	Rodríguez Calvo, Ricardo	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	10,105	2
Torres Fuentes, Cristina								N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant amb contracte	S	2,35	1	
	Total												12,455	3
	IMMUNOLOGIA CLÍNICA	-1	OPT	3	1	1	20	Capilla Luque, Javier	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	16,625	1
Gomez Bertomeu, Frederic-Francesc								N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professor associat	N	8,55	1	
	Total												25,175	2
	PRODUCTES NATURALS D'INTERÈS INDUSTRIAL	-1	OPT	3	1	1	14	Díaz Giménez, María Yolanda	S	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	24,645	2
	Total												24,645	2
	PATOLOGIA MOLECULAR	-1	OPT	3	1	1	17	Gallart Millan, Luis Melchor	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	23,585	2
	Total												23,585	2
	TERÀPIA GÈNICA	-1	OPT	3	1	1	19	Rodríguez Calvo, Ricardo	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	26,5	2
	Total												26,5	2
	ENGINYERIA DE TEIXITS	-1	OPT	3	1	1	15	Ardèvol Grau, Ana Maria	S	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	S	26,5	2
	Total												26,5	2



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGLI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE

CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors
	BIOQUÍMICA DELS ALIMENTS	-1	OPT	6	1	1	3	Bravo Vázquez, Francisca Isabel	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Lector	S	2,125	1
Sanromà Vives, David								S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	1,7	1	
Suárez Recio, Manuel								S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	5,1	2	
	Total												8,925	4
	ALIMENTS TRANSGÈNICS	-1	OPT	3	1	1	9	Martínez Micaelo, Nieves Beatriz	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	26,5	2
Total														
	ENZIMOLOGIA INDUSTRIAL	-1	OPT	3	1	1	6	Nuñez Gutierrez, Yolanda del Pilar	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	8	2
								Suárez Recio, Manuel	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	2,6	1
	Total												10,6	3
	DES DELS ORGANISMES MODEL A LA BIOLOGIA HUMANA	-1	OPT	3	1	1	17	Cordero Otero, Ricardo Román	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	13,3	2
								Fernández Larrea, Juan Bautista	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	13,2	2
Total														
	GARANTIA I CONTROL DE LA QUALITAT	-1	OPT	3	1	1	13	Toribio Matias, Ricardo	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	11,395	2
Total														
	EPIGENÈTICA	-1	OPT	3	1	1	21	Fernández Larrea, Juan Bautista	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	18,55	2
Total														
	ENGINYERIA DE PROTEÏNES	-1	OPT	3	1	1	7	Pujadas Anguiano, Gerard	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	15,37	2
Total														



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE

CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assignig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professor
	VIROLOGIA	-1	OPT	3	1	1	18	Capilla Luque, Javier	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	25,175	2
		Total											25,175	2
	ALIMENTS FERMENTATS	-1	OPT	6	1	1	7	Poblet Icart, Maria Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	13,125	2
		Total											13,125	2
	TECNOLOGIA ALIMENTÀRIA	-1	OPT	3	1	1	3	De Lamo Castellvi, Silvia	S	Enginyeria Química	Professorat Agregat	S	19,875	2
		Total											19,875	2
	SEGURETAT ALIMENTÀRIA	-1	OPT	3	1	1	8	Puiggros Llavínés, Francesc	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	26,5	2
		Total											26,5	2
	ALIMENTS FUNCIONALS, COMPOSTOS BIOACTIUS I NUTRACÈUTICS	-1	OPT	6	1	1	8	Bordons de Porrata-Doria, Albert	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Emèrit	S	8,5	1
Muguerza Marquínez, Maria Begoña								S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	29	2	
Suárez Recio, Manuel								S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	15	1	
		Total											52,5	4
	TREBALL DE FI DE GRAU	4	PROJEC TE FI DE CARRER A	9	1	0	36	Blay Olivé, Maria Teresa	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	3,6	1
Capilla Luque, Javier								S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	28	1	
Font Capafons, José								S	Enginyeria Química	Titular d'Universitat	S	32	1	
García Sánchez, Dania								S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	4	1	
Masip Vernis, Lluís								S	Enginyeria Química	Professorat Agregat	S	4	1	
Paredes Aguilar, Katihuska Viviana								S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professor associat	S	12	1	
Poblet Icart, Maria Montserrat								S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	20	1	
Pujadas Anguiano, Gerard								S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	5	1	



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE

CURS 2019-20

Facultat d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors
								Rozès , Nicolas Andre Louis	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	4	1
								Sureda Batlle, Francesc Xavier	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Titular d'Universitat	S	6	1
								Torija Martínez, María Jesús	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	20	1
		Total											138,6	11
1922- GRAU D'ENOLOGIA (2014)	FONAMENTS DE BIOLOGIA	1	FB	6	1	1	36	Balmaseda Rubina, Aitor	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	5	1
								Giralt Esteve, Mireia	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	26	2
								Mateos Fernández, Maria Assumpta	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	4	1
								Poblet Icart, Maria Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	10	1
								Torres Fuentes, Cristina	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant amb contracte	S	15	2
		Total											60	7
	FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	1	FB	6	1	2	38	Calvo Manso, Enrique	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	9	1
								Fort Marsal, Maria Francesca	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	42	2
								Montero Simó, Miguel Angel	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	9	2
								Olle Corbella, Enric	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	9	1
								Roca Mesa, Elena	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	9	1
								Saez Escala, Anna	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	12	1
	Total											90	8	
BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	1	FB	6	1	3	35	Cordero Otero, Ricardo Román	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	5	1	
							García Sánchez, Dania	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	25	3	





UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE

CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors
								Hernández Pérez, Taysa Atxi	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	20	2
								Poblet Icart, Maria Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	12	2
								Portillo Guisado, Maria del Carmen	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant amb contracte	S	13	2
		Total											75	10
	MICROBIOLOGIA GENERAL	1	FB	6	1	2	37	Canó Lira, José Francisco	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Catedràtic d'Universitat	S	68	3
								Capilla Luque, Javier	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	2	1
								Dumas León, Dayana Gilda	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Predoctoral en formació	N	10	1
								Fernández Bravo, Ana	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Postdoctoral	S	5	1
								García Sánchez, Dania	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	2	1
								Stchigel Glikman, Alberto Miquel	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	6	1
		Total											93	8
	ESTADÍSTICA	1	FB	6	1	2	37	Gaiani, Greta	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	15	1
								Mateo Sanz, Josep Maria	S	Enginyeria Química	Titular d'Universitat	S	60	2
								Pereira Andrade, Edilene	N	Enginyeria Química	Investigador Predoctoral en formació	N	15	1
		Total											90	4
	MATEMÀTIQUES	1	FB	6	1	1	37	Fortuny Anguera, Gerard	N	Enginyeria Informàtica i Matemàtiques	Titular d'Universitat	S	30	1
								Montejano Cantoral, Luis Pedro	S	Enginyeria Informàtica i Matemàtiques	Professorat Lector	S	30	1
		Total											60	2



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

## INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE

CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors	
	FÍSICA	1	FB	6	1	3	35	Mateos Ferré, Xavier	S	Química Física i Inorgànica	Professorat Catedràtic	S	25,5	4	
								Ruiz Martí, José Javier	S	Química Física i Inorgànica	Catedràtic d'Escola Universitària	S	26,5	4	
								Solé Cartaña, Rosa Maria	S	Química Física i Inorgànica	Titular d'Universitat	S	26	4	
	Total												78	12	
	QUÍMICA I	1	FB	6	1	1	38	Galià Clua, Marina Teresa	S	Química Analítica i Química Orgànica	Catedràtic d'Universitat	S	60	2	
	Total													60	2
	QUÍMICA II	1	FB	6	1	5	42	Aceña Muñoz, Laura	N	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	S	60	2	
								Busto Busto, Olga	S	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	90	4	
	Total													150	6
	BIOQUÍMICA	1	FB	6	3	1	39	Alcaide Hidalgo, Juan Maria	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	2,25	1	
								Cano Torres, Irene	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	4,5	1	
								Cortés Espinar, Antonio Jesús	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	3,3	2	
								Gómez Alvarez, Josep	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	3	1	
								Martínez Micaelo, Nieves Beatriz	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	4,5	3	
								Mas Capdevila, Anna	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	1,65	1	
								Miguens Gomez, Alba	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	1,5	1	
								NAVARRO MASIP, ÈLIA	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	1,8	1	
								Pinent Armengol, Montserrat	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	4,5	1	
								Rodríguez Gallego, Esther	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Visitant	S	1,5	1	



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors
											amb contracte			
								Ruiz de Azua, María Josefina	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	2,25	1
								Serena Perelló, Carolina	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	2,475	1
								Terra Barbadora, Ximena	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Lector	S	14,7	4
		Total											47,925	19
	OPERACIONS BÀSIQUES	2	OB	3	1	1	20	López Bonillo, Francisco	S	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	S	30	2
		Total											30	2
	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	2	OB	6	1	2	30	Beltran Casellas, Gemma	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	31	2
								Rozès, Nicolas Andre Louis	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	19	1
								Ruiz De villa sardón, Candela	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	20	1
								Torija Martínez, María Jesús	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	16	2
		Total											86	6
	QUÍMICA ENOLÒGICA	2	OB	6	1	1	41	Matheu Malpartida, María Isabel	S	Química Analítica i Química Orgànica	Catedràtic d'Universitat	S	60	2
		Total											60	2
	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	2	OB	3	1	1	23	Mestres Solé, Maria Montserrat	S	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	S	30	2
		Total											30	2
	EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	2	OB	3	1	1	18	Lampreave Figueras, Miriam	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Col·laborador Permanent	S	30	2
		Total											30	2
	ENOLOGIA GENERAL I	2	OB	6	1	1	24	Zamora Marín, Fernando	S	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	S	60	2



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE

CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Spr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors
		Total											60	2
	ANÀLISI SENSORIAL I	2	OB	3	1	1	18	Canals Bosch, Juan Miguel	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	19	2
Giménez Gil, Pol								N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	11	1	
		Total											30	3
	ECONOMIA I MÀRQUETING VITIVINÍCOLA	2	OB	6	1	1	16	Marquet, Christophe Jean Louis	S	Gestió d'Empreses	Professor associat	N	60	2
		Total											60	2
	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	2	OB	6	1	3	22	Beltran Casellas, Gemma	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	27,5	3
Rozès, Nicolas Andre Louis								S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	15	2	
Ruiz De villa sardón, Candela								N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	10	2	
Torija Martínez, María Jesús								S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	27,5	3	
		Total											80	10
	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	2	OB	6	1	5	26	Aceña Muñoz, Laura	N	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	S	30	1
Mestres Solé, Maria Montserrat								S	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	S	90	4	
Schorn García, Daniel								N	Química Analítica i Química Orgànica	Investigador Predoctoral en formació	N	30	1	
		Total											150	6
	AMPELOGIA	2	OB	3	1	1	24	Fort Marsal, Maria Francesca	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	30	2
		Total											30	2
	VITICULTURA I	2	OB	6	1	1	20	Mateos Fernández, Maria Assumpta	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	45	2



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors
								Sánchez Ortiz, Antoni	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	15	1
		Total											60	3
	ANÀLISI SENSORIAL II	2	OB	3	1	1	17	Olivella Pastalle, Francesc Ramon	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	30	2
		Total											30	2
	SUBPRODUCTES VITIVINÍCOLES	3	OB	3	1	1	20	López Bonillo, Francisco	S	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	S	30	2
		Total											30	2
	ENOLOGIA GENERAL II	3	OB	9	1	2	15	Cabanillas Amboades, Pedro	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	30	2
Canals Bosch, Juan Miguel								N	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	5	1	
Giménez Gil, Pol								N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	5	1	
Llauradó Reverchon, José María								N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	35	1	
Rozès , Nicolas Andre Louis								S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	10	1	
Zamora Marín, Fernando								N	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	S	5	1	
	Total												90	7
	CULTURA VITIVINÍCOLA	3	OB	6	1	3	24	Martinez Llordella, Jordi	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	90	4
		Total											90	4
	ANÀLISI SENSORIAL III	3	OB	3	1	1	17	Rozès , Nicolas Andre Louis	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	30	2
		Total											30	2
	ANÀLISI INSTRUMENTAL ENOLÒGICA	3	OB	3	1	5	31	Aceña Muñoz, Laura	S	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	S	44	4
Mestres Solé, Maria Montserrat								N	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	S	14	1	



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

## INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE

CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors
								Schorn García, Daniel	N	Química Analítica i Química Orgànica	Investigador Predoctoral en formació	N	14	1
		Total											72	6
	VITICULTURA II	3	OB	6	1	2	24	Mateos Fernández, Maria Assumpta	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	45	3
								Raventos Pascual, Jordi	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	15	1
								Sánchez Ortiz, Antoni	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	30	2
		Total											90	6
	NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	3	OB	3	1	1	25	Olivella Pastalle, Francesc Ramon	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	30	2
		Total											30	2
	GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA ENOLÒGICA	3	OB	3	1	1	17	Adserias Sans, Juan	S	Enginyeria Química	Professor associat	N	30	2
		Total											30	2
	CRIANÇA I ENVELLIMENT	3	OB	6	1	1	19	Rozès, Nicolas Andre Louis	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	30	2
		Total											30	2
	ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	3	OB	3	1	2	23	Gramona Martí, Jaume	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	40	3
		Total											40	3
	ANÀLISI SENSORIAL IV	3	OB	3	1	1	17	Canals Bosch, Juan Miguel	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	20	2
								Giménez Gil, Pol	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	5	1
		Total											25	3
	GESTIÓ DE LA QUALITAT I LA SEGURETAT EN LA	3	OB	3	1	1	25	Aceña Muñoz, Laura	S	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	S	5	1



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGLI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assignig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors
	INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA							Gran Serrano, Judith	S	Química Analítica i Química Orgànica	Professor associat	N	25	2
		Total											30	3
	ENGINYERIA ENOLÒGICA	3	OB	6	1	1	34	López Bonillo, Francisco	S	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	S	15	1
Rabadà Baiges, Joan								S	Enginyeria Química	Professor associat	N	45	2	
		Total											60	3
	PATOLOGIA VITÍCOLA	3	OB	3	1	1	21	Mateos Fernández, Maria Assumpta	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	30	2
		Total											30	2
	SELECCIÓ I MILLORA D'INÒCULS ENOLÒGICS	-1	OPT	3	1	2	9	Torija Martínez, María Jesús	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	26,5	3
		Total											26,5	3
	CONTROL DE QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	-1	OPT	3	1	2	9	Gramona Martí, Jaume	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	26,5	3
		Total											26,5	3
	INNOVACIÓ I TAST DE VINS ESCUMOSOS	-1	OPT	3	1	1	18	Giménez Gil, Pol	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	7,5	1
Gramona Martí, Jaume								S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	19	2	
		Total											26,5	3
	CREACIÓ DE VALOR EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA	-1	OPT	3	1	1	16	Ybarguengo itia Millet, Xavier	S	Bioquímica i Biotecnologia	Col·laboradors Externs	N	26,5	2
		Total											26,5	2
	EL VI COM A ALIMENT	-1	OPT	3	1	1	21	Escote Miró, Xavier	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	26,5	2
		Total											26,5	2
	FACTORS DE QUALITAT EN EL CULTIU DE LA VINYA	-1	OPT	3	1	2	17	Sánchez Ortiz, Antoni	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	26,5	3



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGLI


INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE

CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assignig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors
		Total											26,5	3
	MICOLOGIA VITÍCOLA	-1	OPT	3	1	1	10	Gené Díaz, Josepa	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Titular d'Universitat	S	20,5	2
		Total											20,5	2
	TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJAR	-1	OPT	3	1	1	18	Sánchez Ortiz, Antoni	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	26,5	2
		Total											26,5	2
	ALIMENTS FERMENTATS	-1	OPT	6	1	1	21	Poblet Icart, Maria Montserrat	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	39,375	2
		Total											39,375	2
	EXPORTACIÓ DE VINS	-1	OPT	3	1	1	17	Marquet, Christophe Jean Louis	S	Gestió d'Empreses	Professor associat	N	26,5	2
		Total											26,5	2
	BEGUDES ESPIRITUOSES	-1	OPT	3	1	1	12	López Bonillo, Francisco	S	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	S	26,5	2
		Total											26,5	2
	EINES D'ANÀLISI DE DADES PER AL LABORATORI AGROALIMENTARI	-1	OPT	3	1	0		Boqué Martí, Ricard	N	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	0	1
		Total											0	1
	ELABORACIÓ DE CERVESA	-1	OPT	3	1	1	11	Barrachina Robert, Albert	N	Bioquímica i Biotecnologia	Col·laboradors Externs	N	6	1
De Mier Vinue, Jordi								S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	20,5	2	
		Total											26,5	3
	TREBALL DE FI DE GRAU	4	PROJEC TE FI DE CARRER A	15	1	0	19	Canals Bosch, Juan Miguel	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	10	1
Gramona Martí, Jaume								S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	5	1	
Rozès, Nicolas Andre Louis								S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	50	1	



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

Pla	Assignatura	Curs	Tipus crèdit	ECTS	Grups Teo.	Grups Pr.	Alum.n.	Professor	S/N Resp. assignig	Departament	Categoria PDI	S/N doctor	Hores impartides	Grups professors
								Torija Martínez, María Jesús	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	5	1
		Total											70	4
	PRÀCTIQUES EXTERNES	4	PRÀCTIQUES EXTERNES	15	0	1	10	Aceña Muñoz, Laura	S	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	S	4,5	1
López Bonillo, Francisco								S	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	S	4,5	1	
Raventos Pascual, Jordi								S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	4,5	1	
Rozès, Nicolas Andre Louis								S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	11	1	
		Total											24,5	4

Màster en Begudes Fermentades														
Assignatura	Curs assignatura	Tipus crèdit	ECTS	G. Teo.	G. Pr.	Nº alum.n.	Professor	Res.p.ass.	Departament	Categoria PDI	S/N doc.	Hores	Grups prof.	
BEGUDES FERMENTADES	1	OBLIGATÒRIA	3	1	0	31	Beltran Casellas, Gemma	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	15,00	1	
							Torija Martínez, María Jesús	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	15,00	1	
	<b>Total</b>											<b>30</b>	<b>2</b>	
SEGURETAT ALIMENTÀRIA	1	OBLIGATÒRIA	3	1	0	31	Beltran Casellas, Gemma	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	6,00	1	
							Torija Martínez, María Jesús	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	6,00	1	
	<b>Total</b>											<b>12</b>	<b>2</b>	
QUIMIOMETRIA PEL CONTROL DE BEGUDES FERMENTADES	1	OBLIGATÒRIA	3	1	0	32	Boqué Martí, Ricard	S	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	8	1	
	<b>Total</b>											<b>8</b>	<b>1</b>	
PREPARACIÓ I PRESENTACIÓ DE PROJECTES	1	OBLIGATÒRIA	3	1	0	32	Reguant Miranda, Jordi	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	30	1	
	<b>Total</b>											<b>30</b>	<b>1</b>	
AVALUACIÓ DE SOSTENIBILITAT: ANÀLISI DEL CICLE DE VIDA	1	OBLIGATÒRIA	3	1	0	32	Torres Costa, Carmen Maria	S	Enginyeria Química	Professor associat	S	30	1	
	<b>Total</b>											<b>30</b>	<b>1</b>	
ANÀLISI ENOLÒGICA AVANÇADA I SENSOMETRIA	-1	OPTATIVA	3	1	0	10	Busto Busto, Olga	S	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	26,5	1	
	<b>Total</b>											<b>26,5</b>	<b>1</b>	



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Màster en Begudes Fermentades															
Assignatura	Curs assignatura	Tipus crèdit	ECTS	G. Teo	G. Pr	Nº alum.n.	Professor	Res.p.ass.	Departament	Categoria PDI	S / N doc.	Hores	Grups prof.		
MACROMOLÈCULAS DEL RAÍM I EL VI	-1	OPTATIVA	3	1	0	10	Canals Bosch, Juan Miguel	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	8,9	1		
							Fort Marsal, Maria Francesca	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	8,8	1		
							Zamora Marín, Fernando	S	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	S	8,8	1		
Total												26,5	3		
AVENÇOS CIENTÍFICS EN LLEVATS VÍNICS	-1	OPTATIVA	3	1	0	10	Beltran Casellas, Gemma	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	14	1		
							Rozès, Nicolas Andre Louis	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	12,5	1		
Total													26,5	2	
NOUS REPTES A LA FERMENTACIÓ MALOLÀCTICA	-1	OPTATIVA	3	1	0	10	Reguant Miranda, Cristina	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	26,5	1		
Total													26,5	1	
BIOTECNOLOGIA I CONTROL MICROBIOLÒGIC DEL VI	-1	OPTATIVA	3	1	0	11	Cordero Otero, Ricardo Román	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	13,3	1		
							Reguant Miranda, Cristina	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	6,6	1		
							Torija Martínez, María Jesús	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	6,6	1		
Total													26,5	3	
ÚLTIMS AVENÇOS EN ELABORACIÓ DE VINAGRES I DESTIL.LATS	-1	OPTATIVA	3	1	0	9	López Bonillo, Francisco	S	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	S	13,3	1		
							Torija Martínez, María Jesús	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	13,2	1		
Total														26,5	2
ALTRES MICROORGANISMES D'INTERÉS EN ENOLOGIA I VITICULTURA	-1	OPTATIVA	3	1	2	10	Cano Lira, José Francisco	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Catedràtic d'Universitat	S	6,5	3		
							Capilla Luque, Javier	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	2	1		
							Fernández Bravo, Ana	N	Ciències Mèdiques Bàsiques	Investigador Postdoctoral	S	4	1		
							García Sánchez, Dania	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	10	3		
							Stchigel Glikman, Alberto Miguel	S	Ciències Mèdiques Bàsiques	Professorat Agregat	S	4	2		
Total													26,5	10	
EL SECTOR CERVERSER	-1	OPTATIVA	3	1	0	21	Rius Vicente, Miquel-Àngel	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	26,5	1		
Total														26,5	1
MALTA I TECNOLOGIA DEL MALT	-1	OPTATIVA	3	1	2	20	De Mier Vinue, Jordi	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	26,5	3		
Total														26,5	3
TECNOLOGIA CERVERSERA	-1	OPTATIVA	9	1	2	21	De Mier Vinue, Jordi	N	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	10,5	1		




UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

## INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE

CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Màster en Begudes Fermentades													
Assignatura	Curs assignatura	Tipus crèdit	ECTS	G. Teo	G. Pr	Nº alum.n.	Professor	Res.p.a.s.s.	Departament	Categoria PDI	S / N d o c.	H or es	Gr up s prof .
							Plata Cots, Roger	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	68,5	2
	Total											79	3
MICROBIOLOGIA DE LA CERVESA	-1	OPTATIVA	3	1	1	20	Beltran Casellas, Gemma	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	13,5	2
							Torija Martínez, María Jesús	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	13	2
	Total											26,5	4
ANÀLISI SENSORIAL DE LA CERVESA	-1	OPTATIVA	3	1	1	21	Barrachina Robert, Albert	S	Bioquímica i Biotecnologia	Col-laboradors Externs	N	21	2
							Canals Bosch, Juan Miguel	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	3,5	1
							Giménez Gil, Pol	N	Bioquímica i Biotecnologia	Investigador Predoctoral en formació	N	1	1
	Total											25,5	4
TREBALL FI DE MÀSTER	1	PROJECTE FI DE CARRERA	15	1	0	30	Beltran Casellas, Gemma	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	19,5	1
							Boqué Martí, Ricard	S	Química Analítica i Química Orgànica	Titular d'Universitat	S	7	1
							Canals Bosch, Juan Miguel	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	5,5	1
							De Mier Vinue, Jordi	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	16,5	1
							Fort Marsal, Maria Francesca	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	7	1
							Llauradó Reverchon, José Maria	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	10	1
							López Bonillo, Francisco	S	Enginyeria Química	Catedràtic d'Universitat	S	5,6	1
							Martín Quintín, Pablo	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	15,5	1
							Mestres Solé, Maria Montserrat	S	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	S	3	1
							Plata Cots, Roger	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	30,5	1
							Reguant Miranda, Cristina	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	10	1
							Rozès , Nicolas Andre Louis	S	Bioquímica i Biotecnologia	Titular d'Universitat	S	3,5	1
							Torija Martínez, María Jesús	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	10,5	1
							Zamora Marín, Fernando	S	Bioquímica i Biotecnologia	Catedràtic d'Universitat	S	5,5	1
	Total											149,6	14
PRÀCTIQUES EXTERNES	1	PRÀCTIQUES EXTERNES	9	0	1	30	Beltran Casellas, Gemma	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professorat Agregat	S	11	1
							De Mier Vinue, Jordi	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	4,5	1

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

Màster en Begudes Fermentades													
Assignatura	Curs assignatura	Tipus crèdit	ECTS	G. Teo	G. Pr	Nº alum n.	Professor	Res p. ass.	Departament	Categoria PDI	S / N doc.	Hores	Grups prof.
							Llauradó Reverchon, José María	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	S	2	1
							Martín Quintín, Pablo	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	4,5	1
							Mestres Solé, Maria Montserrat	S	Química Analítica i Química Orgànica	Professorat Agregat	S	3,5	1
							Plata Cots, Roger	S	Bioquímica i Biotecnologia	Professor associat	N	8,5	1

Data informe: 13/01/2021

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

ACRM16: Assignatures dels plans d'estudis de màster

#### Taula 4.4. 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)	1393,06	1410,22	1527,40	314,29	1800,29	24,24	3234,75
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	1133,16	1062,16	1700,44	60,90	1754,84	77,50	2894,50
1962-BEGUDES FERMENTADES (2014)	382,30	382,30	406,80	10,00	401,30	15,50	799,10

Data informe: 14/01/2021

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	Nombre PDI ETC	Estudiants ETC	Ràtio Estudiants ETC - PDI ETC
1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	13,48	171,92	12,76
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	12,06	102,20	8,47
1962-BEGUDES FERMENTADES (2014)	3,33	14,20	4,26

Data informe: 14/01/2021

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

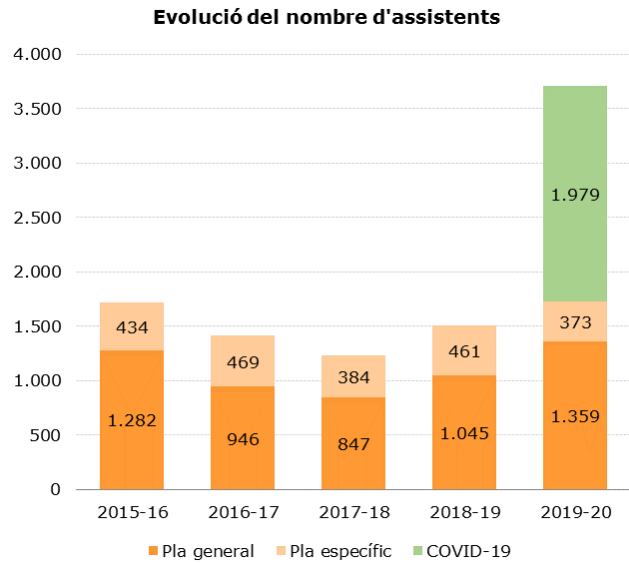
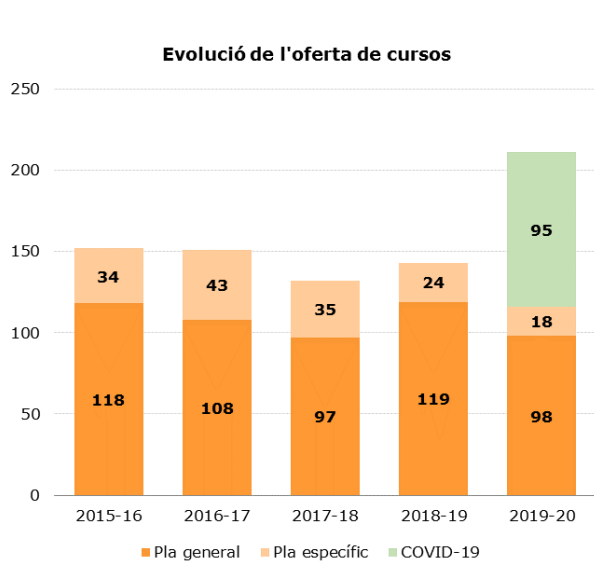
### ➤ SUPORT AL PROFESSORAT

#### Taula 4.6. Dades generals PROFID

##### EVOLUCIÓ DE L'OFERTA I ASSISTENTS A CURSOS DE FORMACIÓ (PROFID)

CURS	Pla general	Pla específic	COVID-19	Oferta cursos	CURS	Pla general	Pla específic	COVID-19	Assistents
2008-09	66	12		78	2008-09	810	177		987
2009-10	122	40		162	2009-10	1386	479		1.865
2010-11	160	66		226	2010-11	1814	951		2.765
2011-12	176	35		211	2011-12	1563	437		2.000

2012-13	140	43		183	2012-13	1298	443		1.741
2013-14	99	35		134	2013-14	1089	491		1.580
2014-15	91	38		129	2014-15	1046	491		1.537
2015-16	118	34		152	2015-16	1282	434		1.716
2016-17	108	43		151	2016-17	946	469		1.415
2017-18	97	35		132	2017-18	847	384		1.231
2018-19	119	24		143	2018-19	1045	461		1.506
2019-20	98	18	95	211	2019-20	1359	373	1979	3.711




**ÀMBITS CURSOS FORMACIÓ (PROFID) 2019-20**  
 Detall pla general i específic

Àmbits	Hores	Núm. Activitats
Docència i innovació	65	13
Gestió	46	5
Habilitats de comunicació	16	2
Idiomes	417	10
Institucional	51	13
Metodologies docents	26	5
Prevenió i riscos laborals	1	1
Recerca i transferència	163	20
Recursos aprenentatge i investigació	95,5	36
Tecnologies informació-comunicació	173	106
<b>Total</b>	<b>1.054</b>	<b>211</b>

<b>Cursos adaptació COVID</b>	<b>120</b>	<b>95</b>
-------------------------------	------------	-----------

Font: Institut de Ciències de l'Educació  
 Data: 3/12/2020

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------


**Taula 4.7. Projectes d'innovació docent professors ETSEQ. Curs 2019-20**

Codi	Nom projecte	Participació	Nombre participants	Inici	Finalització	Durada
07GI1917	Integració d'activitats formatives quadrimestrals per augmentar la motivació de l'estudiant i la seva implicació en el procés d'aprenentatge al grau de Bioquímica i Biologia Molecular	Coordinador	1	01/01/2020	01/11/2021	2 anys
07GI1917	Integració d'activitats formatives quadrimestrals per augmentar la motivació de l'estudiant i la seva implicació en el procés d'aprenentatge al grau de Bioquímica i Biologia Molecular	Membre	4	01/01/2020	01/05/2021	1 any
07GI1919	EXFOR II. Formació d'excel·lència de l'alumnat del Grau d'Educació a través de la seva participació a la xarxa de voluntariat a les Comunitats d'Aprenentatge	Membre	4	01/01/2020	01/05/2021	1 any
07GI1920	Introducció a la robòtica educativa en la formació de mestres d'educació infantil	Coordinador	1	01/01/2020	01/11/2021	2 anys
07GI1920	Introducció a la robòtica educativa en la formació de mestres d'educació infantil	Membre	1	01/01/2020	01/11/2021	2 anys
07GI1925	Noves estratègies per a la formació i avaluació de les competències transversals CT3, CT4 i CT5 als graus de la Facultat de Química	Membre	13	01/01/2020	01/11/2021	2 anys
07GI1927	Revisió, ampliació i digitalització d'un itinerari químic per la ciutat de Tarragona	Coordinador	1	01/01/2020	01/11/2021	2 anys
<b>TOTAL</b>			<b>25</b>			

Font: ICE. BOX Innovació docent 2019-20 i Informe Professorat Docnet Curs 2019-20 en data 20.12.2020

**Taula 4.8. Assistència a cursos PROFID professors FE. Curs 2019-20**

CODI ACTIVITAT	Pla	Àmbit	NOM ACTIVITAT	HORES	DATA COMENÇA	DATA ACABA	Departament	QUALIFICACIO
02DO0006	Específic	Docència	Curs d'actualització per a tutors acadèmics de la Facultat de Química	3	2019-10-24	2019-10-24	DQAQO	Apte/Assistència
02DO0006	Específic	Docència	Curs d'actualització per a tutors acadèmics de la Facultat de Química	3	2019-10-24	2019-10-24	DBiB	Apte/Assistència
02DO0006	Específic	Docència	Curs d'actualització per a tutors acadèmics de la Facultat de Química	3	2019-10-24	2019-10-24	DQAQO	Apte/Assistència
02DO0006	Específic	Docència	Curs d'actualització per a tutors acadèmics de la Facultat de Química	3	2019-10-24	2019-10-24	DQAQO	Apte/Assistència
02DO0020	Específic	Docència	Taller per a tutors ETSEQ: novetats tutories	2	2020-02-25	2020-02-25	DEQ	Apte/Assistència
02DO0020	Específic	Docència	Taller per a tutors ETSEQ: novetats tutories	2	2020-02-25	2020-02-25	DEQ	Apte/Assistència
02DO0006	Específic	Docència	Curs d'actualització per a tutors acadèmics de la Facultat de Química	3	2019-10-24	2019-10-24	DBiB	No apte/No assistència
02DO0020	Específic	Docència	Taller per a tutors ETSEQ: novetats tutories	2	2020-02-25	2020-02-25	DEQ	Apte/Assistència

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------


CODI ACTIVITAT	Pla	Àmbit	NOM ACTIVITAT	HORES	DATA COMENÇA	DATA ACABA	Departament	QUALIFICACIO
02IT0036	Específic	Institucional	Formació sobre prevenció i actuació davant la violència per raó d'orientació sexual, identitat o expressió de gènere a la Universitat	2,5	2020-06-22	2020-06-22	DEQ	Apte/Assistència
02DO0006	Específic	Docència	Curs d'actualització per a tutors acadèmics de la Facultat de Química	3	2019-10-24	2019-10-24	DQAQO	Apte/Assistència
02DO0006	Específic	Docència	Curs d'actualització per a tutors acadèmics de la Facultat de Química	3	2019-10-24	2019-10-24	DBiB	Apte/Assistència
02DO0006	Específic	Docència	Curs d'actualització per a tutors acadèmics de la Facultat de Química	3	2019-10-24	2019-10-24	DQFI	Apte/Assistència
02DO0006	Específic	Docència	Curs d'actualització per a tutors acadèmics de la Facultat de Química	3	2019-10-24	2019-10-24	DBiB	Apte/Assistència
02DO0012	Específic	Docència	Introducció a la creació i adaptació de materials docents en lectura fàcil	15	2019-10-16	2019-10-30	DQFI	No apte/No assistència
02DO0006	Específic	Docència	Curs d'actualització per a tutors acadèmics de la Facultat de Química	3	2019-10-24	2019-10-24	DQFI	No apte/No assistència
02DO0006	Específic	Docència	Curs d'actualització per a tutors acadèmics de la Facultat de Química	3	2019-10-24	2019-10-24	DQFI	Apte/Assistència
02DO0006	Específic	Docència	Curs d'actualització per a tutors acadèmics de la Facultat de Química	3	2019-10-24	2019-10-24	Bioquímica i Biotecnologia	Apte/Assistència

Font: BOX ICE PROFID 2019-20, Informe Professorat Docnet Curs 2018-19 en data 20.12.2020.

**Taula 4.9. Històric professors amb certificat Pla DANG ETSEQ.**

LA DANG CERTIFICATS FE CURS 2019-20				
Departament	Descripció Activitat	DATA INICI	DATA FI	HORES
Química Analítica i Química Orgànica	Pla DANG: Acreditació per impartir docència en anglès	01/10/2019	31/05/2020	30
Química Analítica i Química Orgànica	Pla DANG: Acreditació per impartir docència en anglès	01/10/2019	31/05/2020	30
Bioquímica i Biotecnologia	Pla DANG: Acreditació per impartir docència en anglès	01/10/2019	31/05/2020	30

Font: BOX ICE Pla DANG 2019 en data 20.12.2020

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</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 la titulació	Ràtio d'estudiants per tutor
Grau en Biotecnologia	171	12	14,25
Grau en Enologia	119	15	7,93

Data informe: 14/01/2021

Font: e-tutories - Moodle

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

Centre/Titulació	Nº estudiants tutoritzats	Estudiants que han participat a les tutories	
		Nº	%
Grau en Biotecnologia	171	29	16,96%
Grau en Enologia	119	23	19,33%

Data informe: 14/01/2021

Font: e-tutories - Moodle

**Taula 5.3. Tutories realitzades i tipologia.**

Centre/Titulació	Nº tutories totals	Tipus de tutories			
		Indiv.	Grup	Presencial	Virtual
Grau en Biotecnologia	18	17	1	16	2
Grau en Enologia	18	11	7	7	11

Data informe: 14/01/2021

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	12	12	760	171	133	939
Grau en Enologia	15	13	629	119	91	477

Data informe: 14/01/2021


Font: e-tutories - Moodle

### ➤ ORIENTACIÓ PROFESSIONAL

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

Titulació	Activitat	Assistents
<b>Grau en Biotecnologia</b>	Jornada d'acollida	28
	Conèixer el CRAI, moodle i PAT per a estudiants de nou accés (1r)	50
	Formació sobre seguretat en laboratoris (1er)	49
	Fonts bibliogràfiques i gestor de referències (Mendeley) (2n)	28
	Com afrontar una entrevista per competències	44
	Com afrontar el Procés de recerca d'Ocupació	37
<b>Grau en Enologia</b>	Jornada d'acollida	15



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Titulació	Activitat	Assistents
	Conèixer el CRAI, moodle i PAT per a estudiants de nou accés (1r)	14
	Formació sobre seguretat en laboratoris (1er)	18
	Fonts bibliogràfiques i gestor de referències (Mendeley) (2n)	15
	Com afrontar una entrevista per competències	7
	Com afrontar el Procés de recerca d'Ocupació	12
	Xerrada amb alumnes de 3r (1r)	22

Data informe: 14/01/2021  
 Font: Facultat Enologia, OOU.

### ➤ MOBILITAT DELS ESTUDIANTS

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

Titulació	Tipus de programa	Nº alumnes
<b>Grau en Biotecnologia</b>	Mobilitat estudis	10
	Pràctiques	3
<b>Grau en Enologia</b>	Mobilitat estudis	6
	Pràctiques	3

Data informe: 6/04/2021  
 Font: Elaboració pròpia.

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


Titulació	Tipus de programa	Nº alumnes
<b>Grau en Biotecnologia</b>	Erasmus	9
<b>Grau en Enologia</b>	Erasmus	3

Data informe: 6/04/2021  
 Font: Elaboració pròpia.

### ➤ DISPONIBILITAT, ÚS I ADEQUACIÓ DELS RECURSOS MATERIALS

**Taula 5.8.1. Mitjans materials de la Facultat d'Enologia. Curs 2019/20**

Mitjans materials disponibles a la FE	
Aules:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 aules amb capacitat per a 70 estudiants</li> <li>- 2 aules amb capacitat per a 60 estudiants</li> <li>- 1 aula amb capacitat per a 40 estudiants (Mas dels Frares)</li> <li>- 1 aula amb capacitat per a 30 estudiants</li> <li>- 1 aula amb de tast capacitat per a 34 estudiants</li> <li>- 1 aula d'informàtica amb capacitat per a 28 estudiants</li> <li>- 1 aula d'informàtica amb capacitat per a 50 estudiants</li> </ul> Totes aules tenen totes connexió a internet, canó de vídeo, ordinador i sistema de seguretat
Sala de Graus de la Facultat d'Enologia	Capacitat per a 50 persones Dotada de sistema de climatització Equipada amb una taula d'actes amb faristol, tarima elevada, pissarra, PC, DVD, retroprojector, vídeo projector amb pantalla de gran format i cortines d'eficiència tèrmica
Aula seminari Departament de Bioquímica i Biotecnologia	Capacitat per a 40 persones Equipada amb pissarra, retroprojector i vídeo projector amb pantalla, i sistema de videoconferències


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Mitjans materials disponibles a la FE	
Laboratoris docents	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 laboratori de pràctiques de 160 m<sup>2</sup> gestionat pel departament de Bioquímica i Biotecnologia</li> <li>- 2 laboratoris de pràctiques de 80 m<sup>2</sup> gestionat pel departament de Bioquímica i Biotecnologia</li> <li>- 1 Laboratori de 120 m<sup>2</sup> gestionat pel departament de Bioquímica i Biotecnologia</li> <li>- 1 Laboratori de 120 m<sup>2</sup> gestionat pel departament de Química Analítica i Química Orgànica</li> <li>- 1 Laboratori de 120 m<sup>2</sup> gestionat pel departament d'Enginyeria Química</li> </ul>
Laboratoris d'Investigació	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 laboratoris de recerca del departament de Bioquímica i Biotecnologia amb capacitat per a 8 investigadors cadascun.</li> <li>- 1 laboratori de investigació del departament de Química Analítica i Química Orgànica amb capacitat per a 8 investigadors</li> <li>- 2 laboratoris de recerca del departament d'Enginyeria Química amb capacitat per a 8 investigadors</li> <li>- 1 Laboratori en el Mas dels Frares amb capacitat per a 8 investigadors</li> </ul>

Font: Elaboració pròpia

### Taula 5.8.2. Mitjans materials de Mas dels Frares.

Mitjans materials disponibles a la Finca Mas dels Frares	
1 aula amb capacitat per a 40 estudiants	Per una millor integració teoricopràctica en la formació dels estudiants
1 Laboratori en el Mas dels Frares amb capacitat per a 8 investigadors	Per a les pràctiques i per al control analític de les vinificacions
Vestuaris	
Una bodega de vinificació equipada amb:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 19 tines d'acer inoxidable amb camises refrigerants</li> <li>- 3 tines isotèrmiques per als tractaments al fred</li> <li>- 80 tines petites per a l'experimentació</li> <li>- Un equip de fred per al control tèrmic de les vinificacions i un altre per a l'estabilització</li> <li>- Un intercanviador tubular</li> <li>- Un sistema informatitzat per al control de les vinificacions</li> <li>- Equips per premsar: una premsa neumàtica, una premsa horitzontal de plats, una premsa vertical i una hidroprensa</li> <li>- Una despalilladora/espremedora</li> <li>- Equips de bombeig: una bomba de verema peristàtica, una bomba de pistons, una bomba centrífuga i dues de rodets de cautxú</li> <li>- Una bomba dosificadora d'anhídrid sulfurós</li> <li>- Un Champagel</li> <li>- Un equip de filtració per terres</li> <li>- Un equip de filtració per plaques</li> <li>- Un equip de filtració esterilitzant</li> <li>- Un filtre rotatiu de buit</li> </ul>
Una bodega de criança	Climatitzada on els nostres vins i caves romanen el temps necessari per desenvolupar totes les virtuts que atorga una bona criança
Una nau per embotellar	Proveïda d'equips manuals i semiautomàtics
Una nau per a microvinificacions	Amb tines de 100 l a temperatura controlada que permet fer recerca aplicada en el camp de l'enologia i és un excel·lent complement a les fermentacions industrials que habitualment es porten a terme al celler

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	----------------------------

**Taula 5.9. Dades ús de Moodle.**

FE CURS 2019-20									
	AULES VIRTUALS			PROFESSOR/ES			ESTUDIANTS/ES		
	Totals	Actives	% Actives	Totals	Actius	% Actius	Totals	Actius	% Actius
Centre (inclou llicenciatures i d'altres titulacions en extinció)	133	116	87,22%	142	49	34,51%	327	227	69,42%
Grau de centre (inclou llicenciatures i d'altres titulacions en extinció)	92	89	96,74%	121	44	36,36%	261	201	77,01%
Màsters de centre (inclou llicenciatures i d'altres titulacions en extinció)	49	29	59,18%	49	13	26,53%	126	57	45,24%
Grau d'Enologia (2009)	1	0	0,00%	2	0	0,00%	1	0	0,00%
Grau d'Enologia (2014)	52	51	98,08%	56	22	39,29%	116	88	75,86%
Grau de Biotecnologia (2009)	40	39	97,50%	81	24	29,63%	143	114	79,72%
Begudes Fermentades (2014)	28	20	71,43%	34	10	29,41%	18	13	72,22%
Innovació en Enoturisme (Erasmus Mundus) (2016)	21	9	42,86%	20	5	25,00%	50	16	32,00%

Data informe: 11/03/21 Font: Servei de Recursos Educatius

Aules virtuals: aules virtuals en les que recau docència de la titulació

Professors/es: usuaris diferents amb el rol professor en el conjunt d'espais de la titulació

Estudiants/es: usuaris diferents amb el rol d'estudiant en el conjunt d'espais de la titulació

Aules virtuals actives: aules virtuals en les que recau docència de la titulació i que han sigut obertes i han tingut accessos de professors/es i estudiants/es

Professors/es actius: mitjana del nombre setmanal d'usuaris diferents que accedeixen amb el rol professors


Estudiants/es actius: mitjana del nombre setmanal d'usuaris diferents que accedeixen amb el rol estudiant

\* La docència compartida fa que una mateixa aula sigui compartida entre diferents titulacions i això pot desvirtuar les dades a nivell de titulació, cal tenir en compte, llavors, el caràcter orientatiu dels percentatges de 'actius'


\* Per aquest informe ha estat desestimada l'assignatura de ciutadania, perquè al tenir docència compartida enter múltiples titulacions feia que les dades per aquestes no tinguessin validesa

**Taula 5.10. Dades del CRAI.**

CRAI campus Sescelades	
<b>Satisfacció dels usuaris amb el CRAI</b>	
Satisfacció general dels usuaris amb el CRAI (3, 4)	8,17 / 8,85
Satisfacció general dels usuaris amb el personal del CRAI (3, 4)	8,25 / 9,07
Satisfacció general dels usuaris amb les instal·lacions i els equipaments del CRAI (3, 4)	7,65 / 8,89
Satisfacció general dels usuaris amb els recursos documentals del CRAI (3, 4)	8,16 / 8,62
Satisfacció general dels usuaris amb els serveis del CRAI (3, 4)	7,98 / 8,95
Satisfacció de l'usuari amb els cursos de competències informacionals del CRAI (3, 4)	7,84 / 8,78
Valoració de la utilitat dels grups de conversa en anglès per als usuaris (3, 4)	8,21 / 9,14
Satisfacció amb els serveis que es reben de la Factoria (3, 4)	8,16 / 9,03
Satisfacció del PDI amb la formació PROFID (3, 4)	n.d. / 9,01
<b>Ús del CRAI</b>	
<b>Presencial</b>	
Dies d'obertura per any	223
Hores d'obertura CRAI per any	2.756
Nombre d'accessos d'usuaris al CRAI per any	251.002

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGLI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
--	--	--------------------------------

<b>CRAI campus Sescelades</b>	
Nombre total d'accessos diaris al CRAI de campus	1.126
Nombre d'accessos per usuari potencial del campus i any (5)	41
<b>Fons documental</b>	
Nombre total de exemplars en el catàleg bibliogràfic (13)	146.003
Nombre de monografies en paper (exemplars) (13)	130.328
Nombre de publicacions periòdiques en paper que es reben actualment per compra	67
<b>Serveis</b>	
<b><i>Préstec (6)</i></b>	
Nombre de préstecs de documents de la URV per any	36.492
Nombre de documents de la URV prestats per usuari potencial del campus i any (5)	5,94
Nombre de préstecs d'espais de treball en grup per any	6.817
Nombre de préstecs d'espais de treball en grup per estudiant potencial del campus i any (5)	1,35
Nombre de préstecs d'ordinadors portàtils per any	8.154
Nombre de préstecs d'ordinadors portàtils per estudiant potencial del campus i any (5)	1,62
Nombre de préstecs d'altres equipaments	4.887
<b><i>Accions de suport a la formació</i></b>	
Nombre d'assistents per curs acadèmic al suport realitzat pel CRAI en la competència CT2/C3 (Gestionar la informació i el coneixement mitjançant l'ús eficient de les TIC) (8)	330
Nombre d'assistents al suport realitzat pel CRAI en la competència CT2/C3 per estudiant potencial de grau i curs acadèmic (8)	0,08
Nombre de sessions per curs acadèmic al suport realitzat pel CRAI en la competència CT2/C3 (Gestionar la informació i el coneixement mitjançant l'ús eficient de les TIC) (8)	17
Nombre d'assistents per curs acadèmic als cursos de recursos específics adreçats als estudiants de màster i doctorat (8)	45
Nombre de sessions per curs acadèmic als cursos de recursos específics adreçats als estudiants de màster i doctorat (8)	4
Nombre d'assistents per curs acadèmic a la formació PROFID que realitza el personal del CRAI (8, 9)	55
Nombre de sessions per curs acadèmic a la formació PROFID que realitza el personal del CRAI (8, 9)	6
<b><i>Difusió i promoció del CRAI</i></b>	
Nombre d'assistents per curs acadèmic a les Jornades d'acollida dels estudiants de nou ingrés	284
Nombre de sessions per curs acadèmic a les Jornades d'acollida dels estudiants de nou ingrés	4
Nombre d'assistents per curs acadèmic a les Jornades de portes obertes (14)	1.046
Nombre de sessions per curs acadèmic a les Jornades de portes obertes (14)	49
Nombre d'assistents per curs acadèmic a les visites guiades (14)	652
Nombre de sessions per curs acadèmic a les visites guiades (14)	30
Nombre de notícies al web del CRAI (14)	
Nombre d'exposicions als CRAI de campus (14)	10
Nombre d'activitats al CRAI (conferències, centres d'interès...) (14)	9
<b>Espais i equipaments CRAI</b>	
<b><i>Espais</i></b>	
Superfície útil CRAI (m <sup>2</sup> ) (10)	3.995
Superfície útil CRAI (m <sup>2</sup> ) per usuari potencial del campus (5)	0,65
Superfície útil CRAI (m <sup>2</sup> ) per accés diari mig al CRAI de campus	3,55
<b><i>Seients de tipologia diversa</i></b>	
Nombre total de seients	1.057
Nombre total de seients per estudiant potencial del campus (5)	0,21

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat</b> <b>d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------------


CRAI campus Sescelades	
<b>Equipaments</b>	
Nombre d'ordinadors a disposició dels usuaris	192
Nombre d'ordinadors portàtils en préstec	39
Nombre d'ordinadors portàtils en préstec per estudiant potencial del campus (5)	0,01
Nombre d'espais de treball en grup	12
Nombre de seients en espais de treball en grup	83
Nombre d'estudiants potencials (Grau). Matrícula curs 2018-19	4.191
Nombre d'estudiants potencials (Màster i Doctorat). Matrícula curs 2018-19 (11)	849
Nombre de PDI (dades a 31 de desembre de 2019)	760
Nombre de PAS (dades a 31 de desembre de 2019) (12)	345
<p>(1) CRAI Campus Bellissens inclou el Centre de Documentació Europea. Algunes de les dades corresponents al CRAI Medicina i Ciències de la Salut inclouen les referents a la Biblioteca de la Unitat Docent de l'Hospital Universitari Sant Joan de Reus i la Biblioteca de la Unitat Docent de l'Hospital Universitari Joan XXIII de Tarragona. Cal tenir en compte que hi ha certs ràtios que no podem subministrar per la manca de coneixement exacte dels usuaris que assisteixen a cadascun dels tres espais.</p> <p>(2) Altres inclou les dades corresponents a la Fundació Marta Mata Garriga, Vinseum, Institut Català d'Arqueologia Clàssica, Hemeroteca Fundació Catalunya -La Pedrera, Fundació Quer Alt i Monestir de Poblet. Cal tenir en compte que s'ha inclòs tot el fons de la Biblioteca de la Unitat Docent de l'Hospital Universitari Joan XXIII de Tarragona perquè encara que no tot ell pertany a la URV, sí que és accessible en la seva totalitat.</p> <p>(3) S'inclouen, en primer lloc, les dades corresponents a l'enquesta adreçada als estudiants i, en segon lloc, les dades corresponents a l'enquesta del PDI. L'enquesta dels estudiants s'ha dut a terme el curs 2018-19 i la del PDI el curs 2017-18. L'escala de puntuació d'ambdues enquestes és 1-10. La participació corresponent a l'enquesta dels estudiants va ser del 12,1% i del 23,5% per al PDI.</p> <p>(4) Les dades de satisfacció d'usuaris corresponents al CRAI Medicina i Ciències de la Salut no es troben desagregades de les corresponents a la Biblioteca de la Unitat Docent de l'Hospital Universitari Sant Joan de Reus i les corresponents a la Biblioteca de la Unitat Docent de l'Hospital Universitari Joan XXIII de Tarragona.</p> <p>(5) En els càlculs per CRAI de campus no hem tingut en compte el nombre d'estudiants de doctorat, degut a la dificultat per adjudicar aquests estudiants a cada campus. S'ha de tenir en compte que el CRAI campus Catalunya i el CRAI Medicina i Ciències de la Salut obren més hores i ofereixen més serveis a tots els usuaris de la comunitat universitària, per aquest motiu les dades són més elevades.</p> <p>(6) Inclou dades de préstec i de renovacions del préstec.</p> <p>(7) CSUC: Consorci de Serveis Universitaris de Catalunya. Aquest préstec no representa cap cost per a l'usuari.</p> <p>(8) Dades corresponents al curs acadèmic 2018-19.</p> <p>(9) A Altres s'inclou la formació realitzada per les Seccions de suport i coordinació del CRAI, l'Espai d'Aprenentatge de Llengües i la Factoria.</p> <p>(10) Dades facilitades pel Servei de Recursos Materials. S'inclou la superfície útil corresponent als Serveis Centrals a l'apartat Altres.</p> <p>(11) A altres s'inclouen 1.215 estudiants corresponents a tots els programes de doctorat de la URV durant el curs acadèmic 2018-19.</p> <p>(12) A Altres s'inclouen 65 persones del col·lectiu del Personal d'Administració i Serveis que desenvolupen la seva feina a Rectorat.</p> <p>(13) Les dades de la Biblioteca de la Unitat docent de l'Hospital Universitari Sant Joan de Reus es donen agregades amb les del CRAI Medicina i Ciències de la Salut.</p> <p>(14) Les dades de visites guiades inclouen les visites de l'Acord Diputació.</p>	
<b>Elaborat per:</b>	
Cap de Secció d'Organització i Millora/Cap de Secció de Gestió de Recursos d'Informació/Cap de Secció de Gestió de Serveis als Usuaris/Coordinador/Responsable del CRAI de campus	

Font: CRAI

Data: 31/12/2020

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

Inici			
Títol bloc	Pregunta	Grau Biotec	Grau Enol
Si has fet tutories	La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	8,75	-
	El tutor ha propiciat un bon clima de relació personal i de comunicació.	9,25	-

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat</b> <b>d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------------

	Estic satisfet amb la informació rebuda a la tutoria.	8,5	-
	Estic satisfet amb la forma de resoldre les qüestions per part del meu tutor.	8,5	-
	La tutoria m'ha estat útil.	8,25	--
	Recomanaria a un company parlar amb el seu tutor si tingués algun dubte o problema relacionat amb la titulació.	9,25	

Data informe: 15/01/2021

Durant			
Títol bloc	Pregunta	Grau Biotec	Grau Enologia
Si has fet tutories	La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	5,17	8,5
	El tutor ha propiciat un bon clima de relació personal i de comunicació.	5	8,5
	Estic satisfet amb la informació rebuda a la tutoria.	4,33	8,5
	Estic satisfet amb la forma de resoldre les qüestions per part del meu tutor.	4,33	8,5
	La tutoria m'ha estat útil.	2,67	8,5
	Recomanaria a un company parlar amb el seu tutor si tingués algun dubte o problema relacionat amb la titulació.	4,5	8,5
La tutoria durant el període de la COVID19	Si l'has rebut, valora la següent afirmació: El suport del tutor/a ha estat adequat.	6	-

Data informe: 15/01/2021

Final			
Títol bloc	Pregunta	Grau Biotec*	Grau Enologia
Si has fet tutories	La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	-	6,5
	El tutor ha propiciat un bon clima de relació personal i de comunicació.	-	8,5
	Estic satisfet amb la informació rebuda a la tutoria.	-	8
	Estic satisfet amb la forma de resoldre les qüestions per part del meu tutor.	-	7,5
	La tutoria m'ha estat útil.	-	7,5
	Recomanaria a un company parlar amb el seu tutor si tingués algun dubte o problema relacionat amb la titulació.	-	10
La tutoria durant el període de la COVID19	Si l'has rebut, valora la següent afirmació: El suport del tutor/a ha estat adequat.	-	8,33

\*No hi ha dades del Grau de Biotecnologia (només 2 enquestes respostes)


Data informe: 15/01/2021

Títol bloc		Grau biotecnologia	Grau Enologia
Instal·lacions	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,81	7,85
	Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	7,84	7,83
	Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	7,17	7,63

Data informe: 15/01/2021

Màster en Begudes Fermentades Curs 2019-20		
	Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura	6,55

Data informe: 15/01/2021

 <p>UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI</p>	<p>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20</p>	<p><b>Facultat d'Enologia</b></p>
---	--	---------------------------------------

Font: Elaboració pròpia. Tutories acadèmiques: URV en xifres/Enquestes qualitat docent/Resultat Enquestes/ENQ\_S12 Valors estadístics sobre les preguntes de l'enquesta → Procés: Enquesta avaluació titulació inici/durant/final  
Instal·lacions: URV en xifres/Enquestes qualitat docent/Resultat Enquestes/ENQ\_S12 Valors estadístics sobre les preguntes de l'enquesta → Procés: Enquesta avaluació professorat Grau/Màster



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

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.**

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	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps amb	Temps de treball	Hores totals
19204001	0	9	10	110	0	0	0	0	82	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	14	0	0	0	0	0	108	117	225
19204004	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	6	0	0	0	0	0	60,2	89,8	150
19204005	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	1	0	0	2	0	0	0	0	73	83,4	156,4
19204006	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	2	0	0	0	5	0	0	74	76	150	
19204007	0	6	2	75	0	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	0	8	0	0	7	0	61	89	150	
19204008	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	0,5	0	0	0	6	0	0	81,5	68,5	150	
19204009	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	2	0	8	0	0	0	0	86	64	150	
19204010	0	6	2	99	0	0	0	0	36	0	0	0	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	
19204011	0	3	1	35	0	0	0	0	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	2	0	0	0	0	35	39	74	
19204012	0	6	1	45	0	0	0	0	40	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	82	70	152	
19204101	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	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	60	90	150	



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	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps amb	Temps de treball	Hores totals
19204102	0	6	1	86	0	0	0	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	42	0	0	64	86	150	
19204103	0	6	4	56	0	0	0	0	0	0	0	17	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	75	75	150		
19204104	0	6	1	35	0	35	0	0	0	0	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	46	63	109		
19204105	0	6	1	73	0	35	0	0	0	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	64	87	151			
19204106	0	6	1	70	0	0	0	0	33	0	31	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	60	90	150		
19204107	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	0	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	67	83	150		
19204108	0	6	2	66	0	30	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	67	83	150		
19204109	0	6	3	79	0	36	0	0	4	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	57	84	141		
19204110	0	6	1	75	0	37,5	0	0	0	0	22,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	75	137		
19204111	0	4	2	55,75	0	0	0	0	0	0	16	0	20,8	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	52,55	97,55	
19204112	0	6	1	80	0	14	0	0	0	0	54	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	79	153	
19204113	0	6	2	28	0	0	0	0	50	0	60	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	65	88	153
19204115	0	4	2	40,5	0	0	0	0	0	0	39	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46	50,5	96,5
19204116	0	4	0,75	40	0	0	0	0	0	0	48	0	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	49,5	55,25	104,75

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	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps amb	Temps de treball	Hores totals	
19204117	0	6	3	65	0	0	0	0	0	0	67	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	63	87	150		
19204118	0	6	1	65	0	0	0	0	28	0	45	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	65	89	154			
19204119	0	4	1	24	0	0	0	0	24	0	37,5	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	42	58,5	100,5				
19204120	0	4	1,25	51,25	0	0	0	0	15	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	17,5	0	0	40	60	100		
19204121	0	4	2	62	0	0	0	0	4	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	53	47	100			
19204122	0	6	1	79	0	30	0	0	0	0	31	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	61	89	150			
19204123	0	6	2	44	0	0	0	30	0	0	0	40	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	69	150		
19204124	0	6	2	20	0	49	0	41	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	90	150	
19204127	0	3	1	12	0	0	0	40	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	33	46	79		
19204202	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19204206	0	3	1	52	0	15	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	35	40	75
19204207	0	3	1	40	0	20	0	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	35	40	75	
19204208	0	3	1	30	0	25	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	33	46	79	
19204209	0	3	2	0	40	0	0	4	6	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	42	74	





UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

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	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps amb	Temps de treball	Hores totals
19204237	0	6	2	61	0	0	66	0	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0	60	138	198		
19204251	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19204301	0	9	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3	215	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	218	225	
19204401	0	12	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	270	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	295	301			
<b>TOTAL</b>																														2823,2	3981,2	6804,4									

Grau en Enologia																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
	Tipus	Crèd.	M1	M2	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	M34	M35	M36	M37	M38	M39	M40	M41	M42	M43	M44	M45	M46	M47	M48	M49	M50	M51	M52	M53	M54	M55	M56	M57	M58	M59	M60	M61	M62	M63	M64	M65	M66	M67	M68	M69	M70	M71	M72	M73	M74	M75	M76	M77	M78	M79	M80	M81	M82	M83	M84	M85	M86	M87	M88	M89	M90	M91	M92	M93	M94	M95	M96	M97	M98	M99	M100	M101	M102	M103	M104	M105	M106	M107	M108	M109	M110	M111	M112	M113	M114	M115	M116	M117	M118	M119	M120	M121	M122	M123	M124	M125	M126	M127	M128	M129	M130	M131	M132	M133	M134	M135	M136	M137	M138	M139	M140	M141	M142	M143	M144	M145	M146	M147	M148	M149	M150	M151	M152	M153	M154	M155	M156	M157	M158	M159	M160	M161	M162	M163	M164	M165	M166	M167	M168	M169	M170	M171	M172	M173	M174	M175	M176	M177	M178	M179	M180	M181	M182	M183	M184	M185	M186	M187	M188	M189	M190	M191	M192	M193	M194	M195	M196	M197	M198	M199	M200	M201	M202	M203	M204	M205	M206	M207	M208	M209	M210	M211	M212	M213	M214	M215	M216	M217	M218	M219	M220	M221	M222	M223	M224	M225	M226	M227	M228	M229	M230	M231	M232	M233	M234	M235	M236	M237	M238	M239	M240	M241	M242	M243	M244	M245	M246	M247	M248	M249	M250	M251	M252	M253	M254	M255	M256	M257	M258	M259	M260	M261	M262	M263	M264	M265	M266	M267	M268	M269	M270	M271	M272	M273	M274	M275	M276	M277	M278	M279	M280	M281	M282	M283	M284	M285	M286	M287	M288	M289	M290	M291	M292	M293	M294	M295	M296	M297	M298	M299	M300	M301	M302	M303	M304	M305	M306	M307	M308	M309	M310	M311	M312	M313	M314	M315	M316	M317	M318	M319	M320	M321	M322	M323	M324	M325	M326	M327	M328	M329	M330	M331	M332	M333	M334	M335	M336	M337	M338	M339	M340	M341	M342	M343	M344	M345	M346	M347	M348	M349	M350	M351	M352	M353	M354	M355	M356	M357	M358	M359	M360	M361	M362	M363	M364	M365	M366	M367	M368	M369	M370	M371	M372	M373	M374	M375	M376	M377	M378	M379	M380	M381	M382	M383	M384	M385	M386	M387	M388	M389	M390	M391	M392	M393	M394	M395	M396	M397	M398	M399	M400	M401	M402	M403	M404	M405	M406	M407	M408	M409	M410	M411	M412	M413	M414	M415	M416	M417	M418	M419	M420	M421	M422	M423	M424	M425	M426	M427	M428	M429	M430	M431	M432	M433	M434	M435	M436	M437	M438	M439	M440	M441	M442	M443	M444	M445	M446	M447	M448	M449	M450	M451	M452	M453	M454	M455	M456	M457	M458	M459	M460	M461	M462	M463	M464	M465	M466	M467	M468	M469	M470	M471	M472	M473	M474	M475	M476	M477	M478	M479	M480	M481	M482	M483	M484	M485	M486	M487	M488	M489	M490	M491	M492	M493	M494	M495	M496	M497	M498	M499	M500	M501	M502	M503	M504	M505	M506	M507	M508	M509	M510	M511	M512	M513	M514	M515	M516	M517	M518	M519	M520	M521	M522	M523	M524	M525	M526	M527	M528	M529	M530	M531	M532	M533	M534	M535	M536	M537	M538	M539	M540	M541	M542	M543	M544	M545	M546	M547	M548	M549	M550	M551	M552	M553	M554	M555	M556	M557	M558	M559	M560	M561	M562	M563	M564	M565	M566	M567	M568	M569	M570	M571	M572	M573	M574	M575	M576	M577	M578	M579	M580	M581	M582	M583	M584	M585	M586	M587	M588	M589	M590	M591	M592	M593	M594	M595	M596	M597	M598	M599	M600	M601	M602	M603	M604	M605	M606	M607	M608	M609	M610	M611	M612	M613	M614	M615	M616	M617	M618	M619	M620	M621	M622	M623	M624	M625	M626	M627	M628	M629	M630	M631	M632	M633	M634	M635	M636	M637	M638	M639	M640	M641	M642	M643	M644	M645	M646	M647	M648	M649	M650	M651	M652	M653	M654	M655	M656	M657	M658	M659	M660	M661	M662	M663	M664	M665	M666	M667	M668	M669	M670	M671	M672	M673	M674	M675	M676	M677	M678	M679	M680	M681	M682	M683	M684	M685	M686	M687	M688	M689	M690	M691	M692	M693	M694	M695	M696	M697	M698	M699	M700	M701	M702	M703	M704	M705	M706	M707	M708	M709	M710	M711	M712	M713	M714	M715	M716	M717	M718	M719	M720	M721	M722	M723	M724	M725	M726	M727	M728	M729	M730	M731	M732	M733	M734	M735	M736	M737	M738	M739	M740	M741	M742	M743	M744	M745	M746	M747	M748	M749	M750	M751	M752	M753	M754	M755	M756	M757	M758	M759	M760	M761	M762	M763	M764	M765	M766	M767	M768	M769	M770	M771	M772	M773	M774	M775	M776	M777	M778	M779	M780	M781	M782	M783	M784	M785	M786	M787	M788	M789	M790	M791	M792	M793	M794	M795	M796	M797	M798	M799	M800	M801	M802	M803	M804	M805	M806	M807	M808	M809	M810	M811	M812	M813	M814	M815	M816	M817	M818	M819	M820	M821	M822	M823	M824	M825	M826	M827	M828	M829	M830	M831	M832	M833	M834	M835	M836	M837	M838	M839	M840	M841	M842	M843	M844	M845	M846	M847	M848	M849	M850	M851	M852	M853	M854	M855	M856	M857	M858	M859	M860	M861	M862	M863	M864	M865	M866	M867	M868	M869	M870	M871	M872	M873	M874	M875	M876	M877	M878	M879	M880	M881	M882	M883	M884	M885	M886	M887	M888	M889	M890	M891	M892	M893	M894	M895	M896	M897	M898	M899	M900	M901	M902	M903	M904	M905	M906	M907	M908	M909	M910	M911	M912	M913	M914	M915	M916	M917	M918	M919	M920	M921	M922	M923	M924	M925	M926	M927	M928	M929	M930	M931	M932	M933	M934	M935	M936	M937	M938	M939	M940	M941	M942	M943	M944	M945	M946	M947	M948	M949	M950	M951	M952	M953	M954	M955	M956	M957	M958	M959	M960	M961	M962	M963	M964	M965	M966	M967	M968	M969	M970	M971	M972	M973	M974	M975	M976	M977	M978	M979	M980	M981	M982	M983	M984	M985	M986	M987	M988	M989	M990	M991	M992	M993	M994	M995	M996	M997	M998	M999	M1000	M1001	M1002	M1003	M1004	M1005	M1006	M1007	M1008	M1009	M1010	M1011	M1012	M1013	M1014	M1015	M1016	M1017	M1018	M1019	M1020	M1021	M1022	M1023	M1024	M1025	M1026	M1027	M1028	M1029	M1030	M1031	M1032	M1033	M1034	M1035	M1036	M1037	M1038	M1039	M1040	M1041	M1042	M1043	M1044	M1045	M1046	M1047	M1048	M1049	M1050	M1051	M1052	M1053	M1054	M1055	M1056	M1057	M1058	M1059	M1060	M1061	M1062	M1063	M1064	M1065	M1066	M1067	M1068	M1069	M1070	M1071	M1072	M1073	M1074	M1075	M1076	M1077	M1078	M1079	M1080	M1081	M1082	M1083	M1084	M1085	M1086	M1087	M1088	M1089	M1090	M1091	M1092	M1093	M1094	M1095	M1096	M1097	M1098	M1099	M1100	M1101	M1102	M1103	M1104	M1105	M1106	M1107	M1108	M1109	M1110	M1111	M1112	M1113	M1114	M1115	M1116	M1117	M1118	M1119	M1120	M1121	M1122	M1123	M1124	M1125	M1126	M1127	M1128	M1129	M1130	M1131	M1132	M1133	M1134	M1135	M1136	M1137	M1138	M1139	M1140	M1141	M1142	M1143	M1144	M1145	M1146	M1147	M1148	M1149	M1150	M1151	M1152	M1153	M1154	M1155	M1156	M1157	M1158	M1159	M1160	M1161	M1162	M1163	M1164	M1165	M1166	M1167	M1168	M1169	M1170	M1171	M1172	M1173	M1174	M1175	M1176	M1177	M1178	M1179	M1180	M1181	M1182	M1183	M1184	M1185	M1186	M1187	M1188	M1189	M1190	M1191	M1192	M1193	M1194	M1195	M1196	M1197	M1198	M1199	M1200	M1201	M1202	M1203	M1204	M1205	M1206	M1207	M1208	M1209	M1210	M1211	M1212	M1213	M1214	M1215	M1216	M1217	M1218	M1219	M1220	M1221	M1222	M1223	M1224	M1225	M1226	M1227	M1228	M1229	M1230	M1231	M1232	M1233	M1234	M1235	M1236	M1237	M1238	M1239	M1240	M1241	M1242	M1243	M1244	M1245	M1246	M1247	M1248	M1249	M1250	M1251	M1252	M1253	M1254	M1255	M1256	M1257	M1258	M1259	M1260	M1261	M1262	M1263	M1264	M1265	M1266	M1267	M1268	M1269	M1270	M1271	M1272	M1273	M1274	M1275	M1276	M1277	M1278	M1279	M1280	M1281	M1282	M1283	M1284	M1285	M1286	M1287	M1288	M1289	M1290	M1291	M1292	M1293	M1294	M1295	M1296	M1297	M1298	M1299	M1300	M1301	M1302	M1303	M1304	M1305	M1306	M1307	M1308	M1309	M1310	M1311	M1312	M1313	M1314	M1315	M1316	M1317	M1318	M1319	M1320	M1321	M1322	M13

Grau en Enologia																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
	Tipus	Crèd.	M1	M2	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	M34	M35	M36	M37	M38	M39	M40	M41	M42	M43	M44	M45	M46	M47	M48	M49	M50	M51	M52	M53	M54	M55	M56	M57	M58	M59	M60	M61	M62	M63	M64	M65	M66	M67	M68	M69	M70	M71	M72	M73	M74	M75	M76	M77	M78	M79	M80	M81	M82	M83	M84	M85	M86	M87	M88	M89	M90	M91	M92	M93	M94	M95	M96	M97	M98	M99	M100	M101	M102	M103	M104	M105	M106	M107	M108	M109	M110	M111	M112	M113	M114	M115	M116	M117	M118	M119	M120	M121	M122	M123	M124	M125	M126	M127	M128	M129	M130	M131	M132	M133	M134	M135	M136	M137	M138	M139	M140	M141	M142	M143	M144	M145	M146	M147	M148	M149	M150	M151	M152	M153	M154	M155	M156	M157	M158	M159	M160	M161	M162	M163	M164	M165	M166	M167	M168	M169	M170	M171	M172	M173	M174	M175	M176	M177	M178	M179	M180	M181	M182	M183	M184	M185	M186	M187	M188	M189	M190	M191	M192	M193	M194	M195	M196	M197	M198	M199	M200	M201	M202	M203	M204	M205	M206	M207	M208	M209	M210	M211	M212	M213	M214	M215	M216	M217	M218	M219	M220	M221	M222	M223	M224	M225	M226	M227	M228	M229	M230	M231	M232	M233	M234	M235	M236	M237	M238	M239	M240	M241	M242	M243	M244	M245	M246	M247	M248	M249	M250	M251	M252	M253	M254	M255	M256	M257	M258	M259	M260	M261	M262	M263	M264	M265	M266	M267	M268	M269	M270	M271	M272	M273	M274	M275	M276	M277	M278	M279	M280	M281	M282	M283	M284	M285	M286	M287	M288	M289	M290	M291	M292	M293	M294	M295	M296	M297	M298	M299	M300	M301	M302	M303	M304	M305	M306	M307	M308	M309	M310	M311	M312	M313	M314	M315	M316	M317	M318	M319	M320	M321	M322	M323	M324	M325	M326	M327	M328	M329	M330	M331	M332	M333	M334	M335	M336	M337	M338	M339	M340	M341	M342	M343	M344	M345	M346	M347	M348	M349	M350	M351	M352	M353	M354	M355	M356	M357	M358	M359	M360	M361	M362	M363	M364	M365	M366	M367	M368	M369	M370	M371	M372	M373	M374	M375	M376	M377	M378	M379	M380	M381	M382	M383	M384	M385	M386	M387	M388	M389	M390	M391	M392	M393	M394	M395	M396	M397	M398	M399	M400	M401	M402	M403	M404	M405	M406	M407	M408	M409	M410	M411	M412	M413	M414	M415	M416	M417	M418	M419	M420	M421	M422	M423	M424	M425	M426	M427	M428	M429	M430	M431	M432	M433	M434	M435	M436	M437	M438	M439	M440	M441	M442	M443	M444	M445	M446	M447	M448	M449	M450	M451	M452	M453	M454	M455	M456	M457	M458	M459	M460	M461	M462	M463	M464	M465	M466	M467	M468	M469	M470	M471	M472	M473	M474	M475	M476	M477	M478	M479	M480	M481	M482	M483	M484	M485	M486	M487	M488	M489	M490	M491	M492	M493	M494	M495	M496	M497	M498	M499	M500	M501	M502	M503	M504	M505	M506	M507	M508	M509	M510	M511	M512	M513	M514	M515	M516	M517	M518	M519	M520	M521	M522	M523	M524	M525	M526	M527	M528	M529	M530	M531	M532	M533	M534	M535	M536	M537	M538	M539	M540	M541	M542	M543	M544	M545	M546	M547	M548	M549	M550	M551	M552	M553	M554	M555	M556	M557	M558	M559	M560	M561	M562	M563	M564	M565	M566	M567	M568	M569	M570	M571	M572	M573	M574	M575	M576	M577	M578	M579	M580	M581	M582	M583	M584	M585	M586	M587	M588	M589	M590	M591	M592	M593	M594	M595	M596	M597	M598	M599	M600	M601	M602	M603	M604	M605	M606	M607	M608	M609	M610	M611	M612	M613	M614	M615	M616	M617	M618	M619	M620	M621	M622	M623	M624	M625	M626	M627	M628	M629	M630	M631	M632	M633	M634	M635	M636	M637	M638	M639	M640	M641	M642	M643	M644	M645	M646	M647	M648	M649	M650	M651	M652	M653	M654	M655	M656	M657	M658	M659	M660	M661	M662	M663	M664	M665	M666	M667	M668	M669	M670	M671	M672	M673	M674	M675	M676	M677	M678	M679	M680	M681	M682	M683	M684	M685	M686	M687	M688	M689	M690	M691	M692	M693	M694	M695	M696	M697	M698	M699	M700	M701	M702	M703	M704	M705	M706	M707	M708	M709	M710	M711	M712	M713	M714	M715	M716	M717	M718	M719	M720	M721	M722	M723	M724	M725	M726	M727	M728	M729	M730	M731	M732	M733	M734	M735	M736	M737	M738	M739	M740	M741	M742	M743	M744	M745	M746	M747	M748	M749	M750	M751	M752	M753	M754	M755	M756	M757	M758	M759	M760	M761	M762	M763	M764	M765	M766	M767	M768	M769	M770	M771	M772	M773	M774	M775	M776	M777	M778	M779	M780	M781	M782	M783	M784	M785	M786	M787	M788	M789	M790	M791	M792	M793	M794	M795	M796	M797	M798	M799	M800	M801	M802	M803	M804	M805	M806	M807	M808	M809	M810	M811	M812	M813	M814	M815	M816	M817	M818	M819	M820	M821	M822	M823	M824	M825	M826	M827	M828	M829	M830	M831	M832	M833	M834	M835	M836	M837	M838	M839	M840	M841	M842	M843	M844	M845	M846	M847	M848	M849	M850	M851	M852	M853	M854	M855	M856	M857	M858	M859	M860	M861	M862	M863	M864	M865	M866	M867	M868	M869	M870	M871	M872	M873	M874	M875	M876	M877	M878	M879	M880	M881	M882	M883	M884	M885	M886	M887	M888	M889	M890	M891	M892	M893	M894	M895	M896	M897	M898	M899	M900	M901	M902	M903	M904	M905	M906	M907	M908	M909	M910	M911	M912	M913	M914	M915	M916	M917	M918	M919	M920	M921	M922	M923	M924	M925	M926	M927	M928	M929	M930	M931	M932	M933	M934	M935	M936	M937	M938	M939	M940	M941	M942	M943	M944	M945	M946	M947	M948	M949	M950	M951	M952	M953	M954	M955	M956	M957	M958	M959	M960	M961	M962	M963	M964	M965	M966	M967	M968	M969	M970	M971	M972	M973	M974	M975	M976	M977	M978	M979	M980	M981	M982	M983	M984	M985	M986	M987	M988	M989	M990	M991	M992	M993	M994	M995	M996	M997	M998	M999	M1000	M1001	M1002	M1003	M1004	M1005	M1006	M1007	M1008	M1009	M1010	M1011	M1012	M1013	M1014	M1015	M1016	M1017	M1018	M1019	M1020	M1021	M1022	M1023	M1024	M1025	M1026	M1027	M1028	M1029	M1030	M1031	M1032	M1033	M1034	M1035	M1036	M1037	M1038	M1039	M1040	M1041	M1042	M1043	M1044	M1045	M1046	M1047	M1048	M1049	M1050	M1051	M1052	M1053	M1054	M1055	M1056	M1057	M1058	M1059	M1060	M1061	M1062	M1063	M1064	M1065	M1066	M1067	M1068	M1069	M1070	M1071	M1072	M1073	M1074	M1075	M1076	M1077	M1078	M1079	M1080	M1081	M1082	M1083	M1084	M1085	M1086	M1087	M1088	M1089	M1090	M1091	M1092	M1093	M1094	M1095	M1096	M1097	M1098	M1099	M1100	M1101	M1102	M1103	M1104	M1105	M1106	M1107	M1108	M1109	M1110	M1111	M1112	M1113	M1114	M1115	M1116	M1117	M1118	M1119	M1120	M1121	M1122	M1123	M1124	M1125	M1126	M1127	M1128	M1129	M1130	M1131	M1132	M1133	M1134	M1135	M1136	M1137	M1138	M1139	M1140	M1141	M1142	M1143	M1144	M1145	M1146	M1147	M1148	M1149	M1150	M1151	M1152	M1153	M1154	M1155	M1156	M1157	M1158	M1159	M1160	M1161	M1162	M1163	M1164	M1165	M1166	M1167	M1168	M1169	M1170	M1171	M1172	M1173	M1174	M1175	M1176	M1177	M1178	M1179	M1180	M1181	M1182	M1183	M1184	M1185	M1186	M1187	M1188	M1189	M1190	M1191	M1192	M1193	M1194	M1195	M1196	M1197	M1198	M1199	M1200	M1201	M1202	M1203	M1204	M1205	M1206	M1207	M1208	M1209	M1210	M1211	M1212	M1213	M1214	M1215	M1216	M1217	M1218	M1219	M1220	M1221	M1222	M1223	M1224	M1225	M1226	M1227	M1228	M1229	M1230	M1231	M1232	M1233	M1234	M1235	M1236	M1237	M1238	M1239	M1240	M1241	M1242	M1243	M1244	M1245	M1246	M1247	M1248	M1249	M1250	M1251	M1252	M1253	M1254	M1255	M1256	M1257	M1258	M1259	M1260	M1261	M1262	M1263	M1264	M1265	M1266	M1267	M1268	M1269	M1270	M1271	M1272	M1273	M1274	M1275	M1276	M1277	M1278	M1279	M1280	M1281	M1282	M1283	M1284	M1285	M1286	M1287	M1288	M1289	M1290	M1291	M1292	M1293	M1294	M1295	M1296	M1297	M1298	M1299	M1300	M1301	M1302	M1303	M1304	M1305	M1306	M1307	M1308	M1309	M1310	M1311	M1312	M1313	M1314	M1315	M1316	M1317	M1318	M1319	M1320	M1321	M1322	M13

Grau en Enologia																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
	Tipus	Crèd.	M1	M2	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	M34	M35	M36	M37	M38	M39	M40	M41	M42	M43	M44	M45	M46	M47	M48	M49	M50	M51	M52	M53	M54	M55	M56	M57	M58	M59	M60	M61	M62	M63	M64	M65	M66	M67	M68	M69	M70	M71	M72	M73	M74	M75	M76	M77	M78	M79	M80	M81	M82	M83	M84	M85	M86	M87	M88	M89	M90	M91	M92	M93	M94	M95	M96	M97	M98	M99	M100	M101	M102	M103	M104	M105	M106	M107	M108	M109	M110	M111	M112	M113	M114	M115	M116	M117	M118	M119	M120	M121	M122	M123	M124	M125	M126	M127	M128	M129	M130	M131	M132	M133	M134	M135	M136	M137	M138	M139	M140	M141	M142	M143	M144	M145	M146	M147	M148	M149	M150	M151	M152	M153	M154	M155	M156	M157	M158	M159	M160	M161	M162	M163	M164	M165	M166	M167	M168	M169	M170	M171	M172	M173	M174	M175	M176	M177	M178	M179	M180	M181	M182	M183	M184	M185	M186	M187	M188	M189	M190	M191	M192	M193	M194	M195	M196	M197	M198	M199	M200	M201	M202	M203	M204	M205	M206	M207	M208	M209	M210	M211	M212	M213	M214	M215	M216	M217	M218	M219	M220	M221	M222	M223	M224	M225	M226	M227	M228	M229	M230	M231	M232	M233	M234	M235	M236	M237	M238	M239	M240	M241	M242	M243	M244	M245	M246	M247	M248	M249	M250	M251	M252	M253	M254	M255	M256	M257	M258	M259	M260	M261	M262	M263	M264	M265	M266	M267	M268	M269	M270	M271	M272	M273	M274	M275	M276	M277	M278	M279	M280	M281	M282	M283	M284	M285	M286	M287	M288	M289	M290	M291	M292	M293	M294	M295	M296	M297	M298	M299	M300	M301	M302	M303	M304	M305	M306	M307	M308	M309	M310	M311	M312	M313	M314	M315	M316	M317	M318	M319	M320	M321	M322	M323	M324	M325	M326	M327	M328	M329	M330	M331	M332	M333	M334	M335	M336	M337	M338	M339	M340	M341	M342	M343	M344	M345	M346	M347	M348	M349	M350	M351	M352	M353	M354	M355	M356	M357	M358	M359	M360	M361	M362	M363	M364	M365	M366	M367	M368	M369	M370	M371	M372	M373	M374	M375	M376	M377	M378	M379	M380	M381	M382	M383	M384	M385	M386	M387	M388	M389	M390	M391	M392	M393	M394	M395	M396	M397	M398	M399	M400	M401	M402	M403	M404	M405	M406	M407	M408	M409	M410	M411	M412	M413	M414	M415	M416	M417	M418	M419	M420	M421	M422	M423	M424	M425	M426	M427	M428	M429	M430	M431	M432	M433	M434	M435	M436	M437	M438	M439	M440	M441	M442	M443	M444	M445	M446	M447	M448	M449	M450	M451	M452	M453	M454	M455	M456	M457	M458	M459	M460	M461	M462	M463	M464	M465	M466	M467	M468	M469	M470	M471	M472	M473	M474	M475	M476	M477	M478	M479	M480	M481	M482	M483	M484	M485	M486	M487	M488	M489	M490	M491	M492	M493	M494	M495	M496	M497	M498	M499	M500	M501	M502	M503	M504	M505	M506	M507	M508	M509	M510	M511	M512	M513	M514	M515	M516	M517	M518	M519	M520	M521	M522	M523	M524	M525	M526	M527	M528	M529	M530	M531	M532	M533	M534	M535	M536	M537	M538	M539	M540	M541	M542	M543	M544	M545	M546	M547	M548	M549	M550	M551	M552	M553	M554	M555	M556	M557	M558	M559	M560	M561	M562	M563	M564	M565	M566	M567	M568	M569	M570	M571	M572	M573	M574	M575	M576	M577	M578	M579	M580	M581	M582	M583	M584	M585	M586	M587	M588	M589	M590	M591	M592	M593	M594	M595	M596	M597	M598	M599	M600	M601	M602	M603	M604	M605	M606	M607	M608	M609	M610	M611	M612	M613	M614	M615	M616	M617	M618	M619	M620	M621	M622	M623	M624	M625	M626	M627	M628	M629	M630	M631	M632	M633	M634	M635	M636	M637	M638	M639	M640	M641	M642	M643	M644	M645	M646	M647	M648	M649	M650	M651	M652	M653	M654	M655	M656	M657	M658	M659	M660	M661	M662	M663	M664	M665	M666	M667	M668	M669	M670	M671	M672	M673	M674	M675	M676	M677	M678	M679	M680	M681	M682	M683	M684	M685	M686	M687	M688	M689	M690	M691	M692	M693	M694	M695	M696	M697	M698	M699	M700	M701	M702	M703	M704	M705	M706	M707	M708	M709	M710	M711	M712	M713	M714	M715	M716	M717	M718	M719	M720	M721	M722	M723	M724	M725	M726	M727	M728	M729	M730	M731	M732	M733	M734	M735	M736	M737	M738	M739	M740	M741	M742	M743	M744	M745	M746	M747	M748	M749	M750	M751	M752	M753	M754	M755	M756	M757	M758	M759	M760	M761	M762	M763	M764	M765	M766	M767	M768	M769	M770	M771	M772	M773	M774	M775	M776	M777	M778	M779	M780	M781	M782	M783	M784	M785	M786	M787	M788	M789	M790	M791	M792	M793	M794	M795	M796	M797	M798	M799	M800	M801	M802	M803	M804	M805	M806	M807	M808	M809	M810	M811	M812	M813	M814	M815	M816	M817	M818	M819	M820	M821	M822	M823	M824	M825	M826	M827	M828	M829	M830	M831	M832	M833	M834	M835	M836	M837	M838	M839	M840	M841	M842	M843	M844	M845	M846	M847	M848	M849	M850	M851	M852	M853	M854	M855	M856	M857	M858	M859	M860	M861	M862	M863	M864	M865	M866	M867	M868	M869	M870	M871	M872	M873	M874	M875	M876	M877	M878	M879	M880	M881	M882	M883	M884	M885	M886	M887	M888	M889	M890	M891	M892	M893	M894	M895	M896	M897	M898	M899	M900	M901	M902	M903	M904	M905	M906	M907	M908	M909	M910	M911	M912	M913	M914	M915	M916	M917	M918	M919	M920	M921	M922	M923	M924	M925	M926	M927	M928	M929	M930	M931	M932	M933	M934	M935	M936	M937	M938	M939	M940	M941	M942	M943	M944	M945	M946	M947	M948	M949	M950	M951	M952	M953	M954	M955	M956	M957	M958	M959	M960	M961	M962	M963	M964	M965	M966	M967	M968	M969	M970	M971	M972	M973	M974	M975	M976	M977	M978	M979	M980	M981	M982	M983	M984	M985	M986	M987	M988	M989	M990	M991	M992	M993	M994	M995	M996	M997	M998	M999	M1000	M1001	M1002	M1003	M1004	M1005	M1006	M1007	M1008	M1009	M1010	M1011	M1012	M1013	M1014	M1015	M1016	M1017	M1018	M1019	M1020	M1021	M1022	M1023	M1024	M1025	M1026	M1027	M1028	M1029	M1030	M1031	M1032	M1033	M1034	M1035	M1036	M1037	M1038	M1039	M1040	M1041	M1042	M1043	M1044	M1045	M1046	M1047	M1048	M1049	M1050	M1051	M1052	M1053	M1054	M1055	M1056	M1057	M1058	M1059	M1060	M1061	M1062	M1063	M1064	M1065	M1066	M1067	M1068	M1069	M1070	M1071	M1072	M1073	M1074	M1075	M1076	M1077	M1078	M1079	M1080	M1081	M1082	M1083	M1084	M1085	M1086	M1087	M1088	M1089	M1090	M1091	M1092	M1093	M1094	M1095	M1096	M1097	M1098	M1099	M1100	M1101	M1102	M1103	M1104	M1105	M1106	M1107	M1108	M1109	M1110	M1111	M1112	M1113	M1114	M1115	M1116	M1117	M1118	M1119	M1120	M1121	M1122	M1123	M1124	M1125	M1126	M1127	M1128	M1129	M1130	M1131	M1132	M1133	M1134	M1135	M1136	M1137	M1138	M1139	M1140	M1141	M1142	M1143	M1144	M1145	M1146	M1147	M1148	M1149	M1150	M1151	M1152	M1153	M1154	M1155	M1156	M1157	M1158	M1159	M1160	M1161	M1162	M1163	M1164	M1165	M1166	M1167	M1168	M1169	M1170	M1171	M1172	M1173	M1174	M1175	M1176	M1177	M1178	M1179	M1180	M1181	M1182	M1183	M1184	M1185	M1186	M1187	M1188	M1189	M1190	M1191	M1192	M1193	M1194	M1195	M1196	M1197	M1198	M1199	M1200	M1201	M1202	M1203	M1204	M1205	M1206	M1207	M1208	M1209	M1210	M1211	M1212	M1213	M1214	M1215	M1216	M1217	M1218	M1219	M1220	M1221	M1222	M1223	M1224	M1225	M1226	M1227	M1228	M1229	M1230	M1231	M1232	M1233	M1234	M1235	M1236	M1237	M1238	M1239	M1240	M1241	M1242	M1243	M1244	M1245	M1246	M1247	M1248	M1249	M1250	M1251	M1252	M1253	M1254	M1255	M1256	M1257	M1258	M1259	M1260	M1261	M1262	M1263	M1264	M1265	M1266	M1267	M1268	M1269	M1270	M1271	M1272	M1273	M1274	M1275	M1276	M1277	M1278	M1279	M1280	M1281	M1282	M1283	M1284	M1285	M1286	M1287	M1288	M1289	M1290	M1291	M1292	M1293	M1294	M1295	M1296	M1297	M1298	M1299	M1300	M1301	M1302	M1303	M1304	M1305	M1306	M1307	M1308	M1309	M1310	M1311	M1312	M1313	M1314	M1315	M1316	M1317	M1318	M1319	M1320	M1321	M1322	M13

Grau en Enologia																																							
	Tipus	Crèd.	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M20	M21	M30	M31	M32	M33	M34	M35	M36	M37	M38	M39	M40	M50	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps amb presència del professor	Temps de treball autònom de l'estudiant	Hores totals
19224118	0	3	0,5	30	0	0	0	6	0	16	0	0	15	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	3	0	0	37	39,5	76,5	
19224119	0	6	1	70	0	0	0	0	0	0	36	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	9	0	0	64	86	150	
19224120	0	3	2	70	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	52	83	
19224121	0	3	1	50	0	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	30	45	75	
19224122	0	6	2	60	30	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	12	0	0	69	82	151	
19224123	0	3	1	44	0	0	0	0	0	16	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	6	0	0	0	0	38	39	77	
19224124	0	3	1	10	0	0	0	50	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	5	0	0	0	0	38	38	76	
19224125	0	3	0,5	25	0	0	0	0	0	0	0	12	20,5	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2	0	0	34	41	75	
19224126	0	6	1	28	0	0	0	60	0	0	0	0	0	6	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	8	0	0	64	90	154	



Grau en Enologia																																											
	Tipus	Crèd.	M1	M2	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	P1	P2	P3	P4	P5	P6	Temps amb presència del professor	Temps de treball autònom de l'estudiant	Hores totals			
19224127	0	3	1	30	24	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4	38	37	75			
19224202	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
19224204	0	3	1	32,5	22	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	34	42,5	76,5			
19224205	0	3	1	22	0	0	0	18	0	15	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	37	38	75		
19224210	0	3	1	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	0	0	38	37	75		
19224212	0	3	1	41	0	0	0	0	0	0	0	12	11	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	32	43	75	
19224213	0	3	2	40	31,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32,2	54,5	86,7	
19224214	0	3	1	38	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	49	27	76	
19224216	0	3	1	22	32	0	0	0	0	13	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	39	33	72

Grau en Enologia																														Temps amb presència del professor	Temps de treball autònom de l'estudiant	Hores totals				
Tipus	Crèd.	M1	M2	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M15	M16	M17	M19	M21	M29	M31	M34	M39	M40	M41	M46	M47	M48	M49	M50	P1	P2	P3				P4	P5	P6	
19224220	0	3	5	40	0	5	0	0	0	0	0	6	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	32	43	75	
19224224	0	3	2	23	0	0	0	0	0	18	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	5	0	0	0	0	34	41	75
19224226	0	6	2	90	40	0	8	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70	80	150	
19224227	0	3	1	23	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	0	23	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2	0	0	25	50	75	
19224228	0	3	2	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	30	0	0	0	0	2	0	0	33	44	77	
19224229	0	3	2	24	0	0	12	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	6	0	0	33	42	75	
19224230	0	3	1	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	28	0	0	0	0	0	5	0	0	41	34	75	
19224232	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19224301	0	15	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	300	65	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	367	375	



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE

CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Grau en Enologia																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
	Tipus	Crèd.	M1	M2	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	M34	M35	M36	M37	M38	M39	M40	M41	M42	M43	M44	M45	M46	M47	M48	M49	M50	M51	M52	M53	M54	M55	M56	M57	M58	M59	M60	M61	M62	M63	M64	M65	M66	M67	M68	M69	M70	M71	M72	M73	M74	M75	M76	M77	M78	M79	M80	M81	M82	M83	M84	M85	M86	M87	M88	M89	M90	M91	M92	M93	M94	M95	M96	M97	M98	M99	M100	M101	M102	M103	M104	M105	M106	M107	M108	M109	M110	M111	M112	M113	M114	M115	M116	M117	M118	M119	M120	M121	M122	M123	M124	M125	M126	M127	M128	M129	M130	M131	M132	M133	M134	M135	M136	M137	M138	M139	M140	M141	M142	M143	M144	M145	M146	M147	M148	M149	M150	M151	M152	M153	M154	M155	M156	M157	M158	M159	M160	M161	M162	M163	M164	M165	M166	M167	M168	M169	M170	M171	M172	M173	M174	M175	M176	M177	M178	M179	M180	M181	M182	M183	M184	M185	M186	M187	M188	M189	M190	M191	M192	M193	M194	M195	M196	M197	M198	M199	M200	M201	M202	M203	M204	M205	M206	M207	M208	M209	M210	M211	M212	M213	M214	M215	M216	M217	M218	M219	M220	M221	M222	M223	M224	M225	M226	M227	M228	M229	M230	M231	M232	M233	M234	M235	M236	M237	M238	M239	M240	M241	M242	M243	M244	M245	M246	M247	M248	M249	M250	M251	M252	M253	M254	M255	M256	M257	M258	M259	M260	M261	M262	M263	M264	M265	M266	M267	M268	M269	M270	M271	M272	M273	M274	M275	M276	M277	M278	M279	M280	M281	M282	M283	M284	M285	M286	M287	M288	M289	M290	M291	M292	M293	M294	M295	M296	M297	M298	M299	M300	M301	M302	M303	M304	M305	M306	M307	M308	M309	M310	M311	M312	M313	M314	M315	M316	M317	M318	M319	M320	M321	M322	M323	M324	M325	M326	M327	M328	M329	M330	M331	M332	M333	M334	M335	M336	M337	M338	M339	M340	M341	M342	M343	M344	M345	M346	M347	M348	M349	M350	M351	M352	M353	M354	M355	M356	M357	M358	M359	M360	M361	M362	M363	M364	M365	M366	M367	M368	M369	M370	M371	M372	M373	M374	M375	M376	M377	M378	M379	M380	M381	M382	M383	M384	M385	M386	M387	M388	M389	M390	M391	M392	M393	M394	M395	M396	M397	M398	M399	M400	M401	M402	M403	M404	M405	M406	M407	M408	M409	M410	M411	M412	M413	M414	M415	M416	M417	M418	M419	M420	M421	M422	M423	M424	M425	M426	M427	M428	M429	M430	M431	M432	M433	M434	M435	M436	M437	M438	M439	M440	M441	M442	M443	M444	M445	M446	M447	M448	M449	M450	M451	M452	M453	M454	M455	M456	M457	M458	M459	M460	M461	M462	M463	M464	M465	M466	M467	M468	M469	M470	M471	M472	M473	M474	M475	M476	M477	M478	M479	M480	M481	M482	M483	M484	M485	M486	M487	M488	M489	M490	M491	M492	M493	M494	M495	M496	M497	M498	M499	M500	M501	M502	M503	M504	M505	M506	M507	M508	M509	M510	M511	M512	M513	M514	M515	M516	M517	M518	M519	M520	M521	M522	M523	M524	M525	M526	M527	M528	M529	M530	M531	M532	M533	M534	M535	M536	M537	M538	M539	M540	M541	M542	M543	M544	M545	M546	M547	M548	M549	M550	M551	M552	M553	M554	M555	M556	M557	M558	M559	M560	M561	M562	M563	M564	M565	M566	M567	M568	M569	M570	M571	M572	M573	M574	M575	M576	M577	M578	M579	M580	M581	M582	M583	M584	M585	M586	M587	M588	M589	M590	M591	M592	M593	M594	M595	M596	M597	M598	M599	M600	M601	M602	M603	M604	M605	M606	M607	M608	M609	M610	M611	M612	M613	M614	M615	M616	M617	M618	M619	M620	M621	M622	M623	M624	M625	M626	M627	M628	M629	M630	M631	M632	M633	M634	M635	M636	M637	M638	M639	M640	M641	M642	M643	M644	M645	M646	M647	M648	M649	M650	M651	M652	M653	M654	M655	M656	M657	M658	M659	M660	M661	M662	M663	M664	M665	M666	M667	M668	M669	M670	M671	M672	M673	M674	M675	M676	M677	M678	M679	M680	M681	M682	M683	M684	M685	M686	M687	M688	M689	M690	M691	M692	M693	M694	M695	M696	M697	M698	M699	M700	M701	M702	M703	M704	M705	M706	M707	M708	M709	M710	M711	M712	M713	M714	M715	M716	M717	M718	M719	M720	M721	M722	M723	M724	M725	M726	M727	M728	M729	M730	M731	M732	M733	M734	M735	M736	M737	M738	M739	M740	M741	M742	M743	M744	M745	M746	M747	M748	M749	M750	M751	M752	M753	M754	M755	M756	M757	M758	M759	M760	M761	M762	M763	M764	M765	M766	M767	M768	M769	M770	M771	M772	M773	M774	M775	M776	M777	M778	M779	M780	M781	M782	M783	M784	M785	M786	M787	M788	M789	M790	M791	M792	M793	M794	M795	M796	M797	M798	M799	M800	M801	M802	M803	M804	M805	M806	M807	M808	M809	M810	M811	M812	M813	M814	M815	M816	M817	M818	M819	M820	M821	M822	M823	M824	M825	M826	M827	M828	M829	M830	M831	M832	M833	M834	M835	M836	M837	M838	M839	M840	M841	M842	M843	M844	M845	M846	M847	M848	M849	M850	M851	M852	M853	M854	M855	M856	M857	M858	M859	M860	M861	M862	M863	M864	M865	M866	M867	M868	M869	M870	M871	M872	M873	M874	M875	M876	M877	M878	M879	M880	M881	M882	M883	M884	M885	M886	M887	M888	M889	M890	M891	M892	M893	M894	M895	M896	M897	M898	M899	M900	M901	M902	M903	M904	M905	M906	M907	M908	M909	M910	M911	M912	M913	M914	M915	M916	M917	M918	M919	M920	M921	M922	M923	M924	M925	M926	M927	M928	M929	M930	M931	M932	M933	M934	M935	M936	M937	M938	M939	M940	M941	M942	M943	M944	M945	M946	M947	M948	M949	M950	M951	M952	M953	M954	M955	M956	M957	M958	M959	M960	M961	M962	M963	M964	M965	M966	M967	M968	M969	M970	M971	M972	M973	M974	M975	M976	M977	M978	M979	M980	M981	M982	M983	M984	M985	M986	M987	M988	M989	M990	M991	M992	M993	M994	M995	M996	M997	M998	M999	M1000	M1001	M1002	M1003	M1004	M1005	M1006	M1007	M1008	M1009	M1010	M1011	M1012	M1013	M1014	M1015	M1016	M1017	M1018	M1019	M1020	M1021	M1022	M1023	M1024	M1025	M1026	M1027	M1028	M1029	M1030	M1031	M1032	M1033	M1034	M1035	M1036	M1037	M1038	M1039	M1040	M1041	M1042	M1043	M1044	M1045	M1046	M1047	M1048	M1049	M1050	M1051	M1052	M1053	M1054	M1055	M1056	M1057	M1058	M1059	M1060	M1061	M1062	M1063	M1064	M1065	M1066	M1067	M1068	M1069	M1070	M1071	M1072	M1073	M1074	M1075	M1076	M1077	M1078	M1079	M1080	M1081	M1082	M1083	M1084	M1085	M1086	M1087	M1088	M1089	M1090	M1091	M1092	M1093	M1094	M1095	M1096	M1097	M1098	M1099	M1100	M1101	M1102	M1103	M1104	M1105	M1106	M1107	M1108	M1109	M1110	M1111	M1112	M1113	M1114	M1115	M1116	M1117	M1118	M1119	M1120	M1121	M1122	M1123	M1124	M1125	M1126	M1127	M1128	M1129	M1130	M1131	M1132	M1133	M1134	M1135	M1136	M1137	M1138	M1139	M1140	M1141	M1142	M1143	M1144	M1145	M1146	M1147	M1148	M1149	M1150	M1151	M1152	M1153	M1154	M1155	M1156	M1157	M1158	M1159	M1160	M1161	M1162	M1163	M1164	M1165	M1166	M1167	M1168	M1169	M1170	M1171	M1172	M1173	M1174	M1175	M1176	M1177	M1178	M1179	M1180	M1181	M1182	M1183	M1184	M1185	M1186	M1187	M1188	M1189	M1190	M1191	M1192	M1193	M1194	M1195	M1196	M1197	M1198	M1199	M1200	M1201	M1202	M1203	M1204	M1205	M1206	M1207	M1208	M1209	M1210	M1211	M1212	M1213	M1214	M1215	M1216	M1217	M1218	M1219	M1220	M1221	M1222	M1223	M1224	M1225	M1226	M1227	M1228	M1229	M1230	M1231	M1232	M1233	M1234	M1235	M1236	M1237	M1238	M1239	M1240	M1241	M1242	M1243	M1244	M1245	M1246	M1247	M1248	M1249	M1250	M1251	M1252	M1253	M1254	M1255	M1256	M1257	M1258	M1259	M1260	M1261	M1262	M1263	M1264	M1265	M1266	M1267	M1268	M1269	M1270	M1271	M1272	M1273	M1274	M1275	M1276	M1277	M1278	M1279	M1280	M1281	M1282	M1283	M1284	M1285	M1286	M1287	M1288	M1289	M1290	M1291	M1292	M1293	M1294	M1295	M1296	M1297	M1298	M1299	M1300	M1301	M1302	M1303	M1304	M1305	M1306	M1307	M1308	M1309	M1310	M1311	M1312	M1313	M1314	M1315	M1316	M1317	M1318	M131

Màster en Begudes Fermentades

	Tipus	Crèd.	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M15	M16	M19	M29	M31	M34	M38	M39	M40	M41	M46	M47	M49	P1	P2	P3	P4	P6	Temps amb presència del professor	Temps de treball autònom de l'estudiant	Hores totals
19625101	0	3	1	20	0	0	0	24	0	24	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	34	42	76
19625102	0	3	1	33	0	24	0	0	0	8	0	7,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	33	43,5	76,5
19625103	0	3	1	35	0	0	0	12	0	0	0	0	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	9	0	26	49	75
19625104	0	3	3	0	20	0	0	25	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	19	56	75
19625105	0	3	0,5	0	19	0	0	0	19	0	0	0	0	30,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	4	0	21	54	75
19625201	0	3	3	0	9	0	0	30	8	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	1	22	53	75	
19625202	0	3	1	28	0	0	6	0	0	0	18	0	6	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	3	3	0	0	29	46	75
19625203	0	3	1	45	0	0	0	14	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	23	46	69
19625204	0	3	1	32	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	0	0	0	2	0	35	40	75
19625205	0	3	2	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	6	0	0	0	30	45	75
19625207	0	3	1	48	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	0	2	0	32	44	76
19625208	0	3	6	25,5	0	11	0	22,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	8	0	0	0	0	30	45	75
19625209	0	3	1	35	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	24	31	55
19625216	0	3	2	60	0	0	0	6	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	1	0	0	0	21	54	75



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

**Màster en Begudes Fermentades**

	Tipus	Crèd.	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M11	M15	M16	M19	M29	M31	M34	M38	M39	M40	M41	M46	M47	M49	P1	P2	P3	P4	P6	Temps amb presència del professor	Temps de treball autònom de l'estudiant	Hores totals
19625217	0	3	1	29	0	24	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	27	48	75
19625218	0	9	1	70	0	0	0	0	0	0	40	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	10	0	61	91	152
19625219	0	3	1	24	0	10	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	36	42	78
19625220	0	3	1	17	0	0	0	0	0	0	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	33	42	75
19625301	0	15	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	44	260	55	0	0	0	0	0	0	0	0	45	330	375	
19625401	0	9	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4	194	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	14	211	225	
<b>TOTAL</b>																														595	1412,5	2007,5	


**Marcats amb blau aquelles que s'utilitzen per l'avaluació de l'assignatura**

M1 Activitats Introdudòries, M2 Sessió Magistral, M4 Seminaris, M5 Debats, M6 Presentacions / exposicions, M7 Resolució de problemes, exercicis a l'aula ordinària, M8 Pràctiques a través de TIC en aules informàtiques, M9 Pràctiques a laboratoris, M11 Pràctiques de camp/sortides, M15 Supòsits pràctics/ estudi de casos a l'aula ordinària, M16 Treballs, M19 Resolució de problemes, exercicis, M20 Pràctiques a través de TIC, M29 Selecció/assignació del lloc de pràctiques externes, M31 Mecanismes de coordinació i seguiment de pràctiques externes, M34 Estada de pràctiques, M38 Selecció/assignació del treball de fi de grau, M39 Mecanismes de coordinació i seguiment del treball de fi de grau, M40 Elaboració del treball de fi de grau, M41 Presentació i defensa del treball de fi de grau, M46 Memòria, M47 Atenció personalitzada.

Proves: P1 Proves de desenvolupament, P2 Proves objectives de preguntes curtes, P3 Proves objectives de tipus test, P4 Proves mixtes, P5 Proves pràctiques, P6 Proves orals


Data informe: 14/01/2021

Font: URV Docnet

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

**Taula 6.2. Satisfacció dels estudiants amb les assignatures. Curs 2019-2020.**

Titulació	Pregunta	
1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,61
	Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7,57
	La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,34
	Explica els continguts amb claredat.	7,34
	Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,50
	Es preocupa per estimular l'interès de l'alumnat en l'assignatura.	7,15
	Manté un bon clima de relació personal i comunicació amb els estudiants.	7,59
	Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	7,77
	El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,23
	Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	7,48
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	8,07
	Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	8,02
	La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	7,86
	Explica els continguts amb claredat.	7,82
	Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	8,06
	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.	8,23
	Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	8,04
	El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,96
	Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	8,07
1962-BEGUDES FERMENTADES (2014)	En els plantejaments inicials de l'assignatura, especifica clarament els objectius, el programa i els criteris d'avaluació.	7,97
	Les activitats docents s'ajusten als objectius, continguts, sistema d'avaluació i competències que preveia la guia docent.	7,1
	La metodologia d'ensenyament s'adequa als objectius de l'assignatura.	6,79
	Explica els continguts amb claredat.	6,83
	Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	7,52


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

	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.	7,72
	Compleix amb l'horari de classe i d'atenció personalitzada fora de l'aula.	8,07
	El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	7,89
	Globalment considero que és un/a bon/a professor/a.	7,52

Data informe: 28/01/2021

Font: Elaboració pròpia amb dades:

URV en xifres\Enquestes qualitat docent\Resultats Enquestes: ENQD2.Dades globals per titulació.

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

**Taula 6.3. Rendiment acadèmic per assignatura.**

PLA	C	Assignatura	Tipus	AI	Convocatoria	MH	EXC	NOT	APR	SUS	NP	
1920-GRAU DE BIOTECNOLOGIA (2009)	1	QUÍMICA I	FB	40	GEN JUN	1		12 7	14 3	10	3 3	
		GENÈTICA	FB	45	SET JUL	1		1 6	5 27	1 8	4 4	
		FÍSICA II	FB	48	JUL SET	1	1	19 5	16	5	6 5	
		MATEMÀTIQUES	FB	46	GEN JUN		1	13 1	17 6	12 2	3 6	
		FÍSICA I	FB	51	GEN JUN		1	7 4	8 9	23 8	12 6	
		BIOQUÍMICA	FB	37	JUL SET				26 6	5	4 1	
		ESTADÍSTICA	FB	38	GEN JUN				7 5	22 5	6 4	3 4
		BIOLOGIA	FB	40	GEN JUN				2 9	25 9	9 4	4 4
		BIOLOGIA CEL·LULAR	FB	43	JUL SET				31 1	8	4 3	4 3
		QUÍMICA II	FB	51	JUL SET				7 2	34 2	5 2	5 6
	2	BIOINFORMÀTICA	OB	35	JUN SET JUL	1	9	17	6	1	1 1 1	
			MICROBIOLOGIA	OB	37	GEN JUN	1	2	16 2	14 1	3 1	1 1
			ENGINYERIA BIOQUÍMICA	OB	45	JUN SET	2	4	19 3	8 3	7 4	5 2
		CULTIUS CEL·LULARS	OB	38	JUN SET JUL			12	21	3	2 2	
			EXPRESSIÓ I REPLICACIÓ GÈNIQUES	OB	43	JUN SET JUL		2	20	13	5 2 3	3 1 3
		ENZIMOLOGIA	OB	38	GEN JUN				21 2	14 2	2 1	1 1
			QUÍMICA ANALÍTICA I INSTRUMENTAL	OB	39	JUN SET JUL			22	15	1 1 2	





UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

PLA	C	Assignatura	Tipus	AI	Convocatoria	MH	EXC	NOT	APR	SUS	NP	
	3	BIOLOGIA ANIMAL I VEGETAL	OB	40	GEN			17	4	19		
		JUN					9	9		1		
		QUÍMICA ORGÀNICA	OB	42	GEN			3	16	13	10	
		JUN					6	13	3	1		
		ESTRUCTURA I FUNCIO DE BIOMOLECULES	OB	43	GEN			12	24	3	4	
		JUN							6	1		
		TERMODINÀMICA I CINÈTICA	OB	49	JUN			7	38		4	
		SET							1	3		
		GENÈTICA MOLECULAR	OB	31	GEN		1	4	22	2	1	1
		JUN							1	1		
		METABOLISME DE MICROORGANISMES	OB	31	JUN		1	11	18	1		
		TECNOLOGIA DE L'ADN RECOMBINANT			OB	32	GEN		1	5	19	5
	JUN							1	1			
	IMMUNOLOGIA	OB	33	GEN		1	12	12	4	2	2	
	JUN								4			
	BIOTECNOLOGIA MOLECULAR ANIMAL I VEGETAL	OB	35	JUN		1	6	25	1	2		
	SET									1	1	
	PROCESSOS DE SEPARACIÓ I PURIFICACIÓ	OB	35	JUL						2		
	JUN				1	3	19	12				
	ENGINYERIA DE BIOREACTORS	OB	41	JUN		1	24	8	5	2		
	GEN								1			
	JUN	OB	30	SET				1	1			
	JUL									2		
	TÈCNIQUES DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR	OB	30	GEN			6	20	3		1	
	JUN									1		
	ECONOMIA I GESTIÓ D'EMPRESES	OB	31	GEN			3	27			1	
	JUN								1			
	BIOLOGIA MOLECULAR DE SISTEMES	OB	32	JUN			28	3	1			
JUN								4	25	10		
BIOTECNOLOGIA MOLECULAR MICROBIANA	OB	39	SET				1	3	4	2		
JUL										10		
4	ASPECTES LEGALS, SOCIALS I COMUNICATIUS	OB	42	GEN		1	6	27	6		2	
				JUN					1		1	
	TREBALL DE FI DE GRAU	TFG	48	JUN		2	9	19	1		14	
				GEN				3				
				SET			4	5				
	PRÀCTIQUES EXTERNES	PE	41	JUL		1	17	7	1		11	
GEN						1	3					



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

PLA	C	Assignatura	Tipus	AI	Convocatoria	MH	EXC	NOT	APR	SUS	NP
					SET		3	3			1
					NOV(COVID 19)			2			2
		PROCESSOS I PRODUCTES BIOTECNOLÒGICS	OB	38	GEN		4		1		
					JUN			14	19		
		ENZIMOLOGIA INDUSTRIAL	OPT	11	GEN	1	4	5			1
					JUN				1		
		ALIMENTS TRANSGÈNICS	OPT	12	JUN	1	3	6			
					GEN		2				
		ALIMENTS FUNCIONALS, COMPOSTOS BIOACTIUS I NUTRACÈUTICS	OPT	13	GEN	1	1	10	1		
					JUN	1	4	8			2
		TECNOLOGIA ALIMENTÀRIA	OPT	15	JUN						2
					GEN	1	5	10			
		BIOQUÍMICA DELS ALIMENTS	OPT	16	JUN	1	2	12	6	1	1
					SET				1		1
		TERÀPIA GÈNICA	OPT	23	JUL					1	1
					GEN	1	5	15	5		
		GARANTIA I CONTROL DE LA QUALITAT	OPT	26	JUN	1	17	8	1	3	2
					JUN		2		2		1
		IMMUNOLOGIA CLÍNICA	OPT	32	GEN	1	13	19	2		1
					JUN						1
		VIROLOGIA	OPT	36	JUN		2				
					GEN		1	1			
		ESTUDIS EN EL MARC DE CONVENIS DE MOBILITAT I	OPT	2	JUN		4				
					GEN		2	5	5		
		SEGURETAT ALIMENTÀRIA	OPT	6	JUN		2	1			
					GEN		2	10			
		ALIMENTS FERMENTATS	OPT	12	JUN		4	5	8		
					GEN		7	11	3		2
		DES DELS ORGANISMES MODEL A LA BIOLOGIA HUMANA	OPT	15	JUN		5	11	3	5	1
					GEN		2	2	3		1
		ENGINYERIA DE PROTEÏNES	OPT	17	JUN		15	12	1		
					GEN		4	21	5		1
		PRODUCTES NATURALS D'INTERÈS INDUSTRIAL	OPT	23	JUN				1		
					GEN		6	16	7	1	1
		VACUNES I FÀRMACS	OPT	25	JUN			2			
					GEN						
		EPIGENÈTICA	OPT	28	JUN						
					GEN						
		ENGINYERIA DE TEIXITS	OPT	31	JUN						
					GEN						
		PATOLOGIA MOLECULAR	OPT	31	JUN						
					JUN						
		EINES PER EMPRENDRE	OPT	1	JUN			1			



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Curs	Assignatura	Tipus	Estud.	Convoc.	Notes Estudiants					
						MH	EXC	NOT	APR	SUS	NP
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	1	ESTADÍSTICA	FB	33	GEN	1		6	14	8	4
					JUN			5	3	4	
		FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	FB	30	JUN		2	3	17	2	6
					JUL				1	7	
		MATEMÀTIQUES	FB	33	GEN		2	4	13	10	4
					JUN		3	4	2	5	
		FÍSICA	FB	24	GEN			9	5	6	4
					JUN			1	4	1	4
		QUÍMICA I	FB	28	GEN			4	15	5	4
					JUN				3	3	3
	FONAMENTS DE BIOLOGIA	FB	29	GEN			3	7	15	4	
				JUN			1	13	1	4	
	MICROBIOLOGIA GENAL	FB	29	JUN			2	21	1	5	
				JUL					1	5	
	BIOQUÍMICA	FB	34	JUL				5	13	12	4
				SET			1	8	2	5	
	QUÍMICA II	FB	34	JUN			2	18	11	3	
				JUL				3	6	5	
	BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	FB	35	JUN			2	22		11	
				JUL				5		6	
	2	ENOLOGIA GENAL I	OB	18	GEN	1	1	5	6	3	2
					JUN	1	1	9		15	
		VITICULTURA I	OB	26	JUL			11	1	3	
JUN					1	3	6	13	4	3	
MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II		OB	30	JUL				1	1	5	
				SET					1	5	
OPERACIONS BÀSIQUES		OB	32	JUN	1	6	12	10	1	1	
				GEN				1			
JUL						1	1				
QUÍMICA ENOLÒGICA		OB	39	GEN	1		3	15	20		
AMPELOGIA		OB	14	GEN		3	4	6	1		
ANÀLISI SENSORIAL II		OB	15	NOV(COVID 19)		1	3	9		2	
ANÀLISI SENSORIAL I		OB	16	GEN		1	3	11		1	
MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	OB	24	GEN		2	4	7	7	4		
ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	OB	26	JUN		2	4	11	8	1		
			JUL				1	8			
ECONOMIA I MÀRQUETING VITIVINÍCOLA	OB	15	JUN			7	7		1		



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI


INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

Facultat  
d'Enologia

Pla	Curs	Assignatura	Tipus	Estud.	Convoc.	Notes Estudiants								
						MH	EXC	NOT	APR	SUS	NP			
					JUL							1		
		ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	OB	21	GEN			3	15	1		2		
		EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	OB	21	GEN			3	10	8				
		CRIANÇA I ENVELLIMENT	OB	23	JUN	1	1	10	11					
		SUBPRODUCTES VITIVINÍCOLES	OB	25	GEN	1	1	6	15	1		1		
		NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	OB	14	JUN			2	11	1				
		ANÀLISI SENSORIAL IV	OB	22	JUN			6	11	3	1	1		
					JUL									2
					SET									
		PATOLOGIA VITÍCOLA	OB	18	JUL				2	4				
					JUN			6	6	6				
		ENGINYERIA ENOLÒGICA	OB	18	JUN				4	8	5	1		
					JUL								5	1
		GESTIÓ DE LA QUALITAT I LA SEGURETAT EN LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	OB	18	JUN				5	11		2		
					JUL									2
					SET									2
		ENOLOGIA GENAL II	OB	20	GEN			10	10					
		ANÀLISI INSTRUMENTAL ENOLÒGICA	OB	23	GEN			1	12	9		1		
		VITICULTURA II	OB	25	GEN			9	7	7		2		
		ANÀLISI SENSORIAL III	OB	26	GEN			6	19			1		
		ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	OB	26	JUN				10	14	2			
					JUL									2
		GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA ENOLÒGICA	OB	26	JUN				3	23				
		CULTURA VITIVINÍCOLA	OB	27	GEN				9	11	4	3		
	4	TREBALL DE FI DE GRAU	TFG	28	JUN				3	14	7	4		
						NOV(COVID 19)			1	1	1	1		
		PRÀCTIQUES EXTERNES	PE	11	GEN				1	10				
		SELECCIÓ I MILLORA D'INÒCULS ENOLÒGICS	OPT	13	JUN	1	2	10						
		MICOLOGIA VITÍCOLA	OPT	17	JUN	1	5	10	1					
		ELABORACIÓ DE CERVESA	OPT	26	JUN	1	5	19	1					
		BEGUDES ESPIRITUOSES	OPT	27	JUN	1	2	22	2					
		CREACIÓ DE VALOR EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA	OPT	29	JUN	1	2	16	8			1		
					SET					1				1
					JUL									1
		EL VI COM A ALIMENT	OPT	30	GEN	1	2	11	13	3				
		ESTUDIS EN EL MARC D'ACORDS DE MOBILITAT	OPT	1	SET			1						
		EINES PER EMPRENDRE	OPT	2	JUN			1	1					

Pla	Curs	Assignatura	Tipus	Estud.	Convoc.	Notes Estudiants					
						MH	EXC	NOT	APR	SUS	NP
		FACTORS DE QUALITAT EN EL CULTIU DE LA VINYA	OPT	18	JUN SET		4 1	13			
		PLANIFICACIÓ I GESTIÓ DE L'ENOTURISME	OPT	3	JUN SET			2 1			
		EINES D'ANÀLISI DE DADES PER AL LABORATORI AGROALIMENTARI	OPT	5	JUN			5			
		CONTROL DE QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	OPT	15	JUN			13	2		
		INNOVACIÓ I TAST DE VINS ESCUMOSOS	OPT	19	JUN			12	7		
		EXPORTACIÓ DE VINS	OPT	23	JUN SET			13 1	9		
		ALIMENTS FERMENTATS	OPT	27	GEN			7	18	2	
		TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJAR	OPT	28	GEN			26	2		

Pla: 1962 Màster en Begudes Fermentades		Tipus	Estudiants	Convoc.	Notes Estudiants					
Assignatura					MH	EXC	NOT	APR	SUS	NP
ANÀLISI SENSORIAL I	CF	1	GENER				1			
PREPARACIÓ I PRESENTACIÓ DE PROJECTES	OB	13	GENER			11	2			
AVALUACIÓ DE SOSTENIBILITAT: ANÀLISI DEL CICLE DE VIDA	OB	13	GENER		3	10				
QUIMIOMETRIA PEL CONTROL DE BEGUES FERMENTADES	OB	13	GENER		3	7	3			
SEGURETAT ALIMENTÀRIA	OB	14	GENER	1	1	6	6			
BEGUES FERMENTADES	OB	14	GENER		2	8	4			
NOUS REPTES A LA FERMENTACIÓ MALOLÀCTICA	OPT	4	GENER	1		3				
AVENÇOS CIENTÍFICS EN LLEVATS VÍNICS	OPT	4	GENER			4				
ALTRES MICROORGANISMES D'INTERÈS EN ENOLOGIA I VITICULTURA	OPT	4	JUNY		3	1				
INNOVACIÓ EN TRACTAMENTS PRE I POST FERMENTATIUS	OPT	4	JUNY		4					
MACROMOLÈCULAS DEL RAÏM I EL VI	OPT	5	GENER	1	1	3				
ÚLTIMS AVENÇOS EN ELABORACIÓ DE VINAGRES I DESTIL.LATS	OPT	5	GENER	1		4				
ANÀLISI ENOLÒGICA AVANÇADA I SENSOMETRIA	OPT	5	GENER		1	1	3			
MALTA I TECNOLOGIA DEL MALT	OPT	8	JUNY	1	2	5				
MICROBIOLOGIA DE LA CERVESA	OPT	8	JUNY	1	2	1	4			
ANÀLISI SENSORIAL DE LA CERVESA	OPT	8	JUNY		1	3	4			
EL SECTOR CERVESER	OPT	9	GENER			8	1			
TECNOLOGIA CERVESERA	OPT	11	JUNY			7	4			
			JUNY			2			14	
TREBALL FI DE MÀSTER	TFM	16	SETEMBRE	1		4	2			
			NOVEMBRE (COVID 19)			4		1	2	
			JUNY			1			12	
PRÀCTIQUES EXTERNES	PE	13	SETEMBRE	1	3	6	1			

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE CURS 2019-20	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------


		NOVEMBRE (COVID 19)		1			
--	--	---------------------	--	---	--	--	--

Data informe: 19/01/2021

Font: URV en xifres.

ACRG12. Rendiment acadèmic per assignatura (per convocatòria)

ACRM10. Rendiment acadèmic per assignatura (per convocatòria)

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

**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)	FÍSICA I	TRONCAL	86,05%	72,55%
	MATEMÀTIQUES	TRONCAL	95,00%	82,61%
	ESTADÍSTICA	TRONCAL	100,00%	89,47%
	BIOLOGIA	TRONCAL	100,00%	90,00%
	QUÍMICA I	TRONCAL	100,00%	92,50%
	QUÍMICA II	TRONCAL	95,56%	84,31%
	BIOQUÍMICA	TRONCAL	96,97%	86,49%
	GENÈTICA	TRONCAL	97,56%	88,89%
	FÍSICA II	TRONCAL	97,67%	87,50%
	BIOLOGIA CEL·LULAR	TRONCAL	100,00%	93,02%
	PRÀCTIQUES EXTERNES	PE	100,00%	92,68%
	TREBALL DE FI DE GRAU	TFG	100,00%	93,75%
	ALIMENTS FERMENTATS	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	TECNOLOGIA ALIMENTÀRIA	OPTATIVA	100,00%	86,67%
	VACUNES I FÀRMACS	OPTATIVA	100,00%	96,00%
	IMMUNOLOGIA CLÍNICA	OPTATIVA	100,00%	96,88%
	VIROLOGIA	OPTATIVA	100,00%	97,22%
	GARANTIA I CONTROL DE LA QUALITAT	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	ALIMENTS FUNCIONALS, COMPOSTOS BIOACTIUS I NUTRACÈUTICS	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	ENGINYERIA DE TEIXITS	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	ENGINYERIA DE PROTEÏNES	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	PATOLOGIA MOLECULAR	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	ENZIMOLOGIA INDUSTRIAL	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	EPIGENÈTICA	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	ESTUDIS EN EL MARC DE CONVENIS DE MOBILITAT I	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	PRODUCTES NATURALS D'INTERÈS INDUSTRIAL	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	BIOQUÍMICA DELS ALIMENTS	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	TERÀPIA GÈNICA	OPTATIVA	100,00%	95,65%
	ALIMENTS TRANSGÈNICS	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	EINES PER EMPRENDRE	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	DES DELS ORGANISMES MODEL A LA BIOLOGIA HUMANA	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	SEGURETAT ALIMENTÀRIA	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	ESTRUCTURA I FUNCIO DE BIOMOLÈCULES	OBLIGATÒRIA	85,71%	83,72%
	QUÍMICA ORGÀNICA	OBLIGATÒRIA	92,68%	90,48%
	MICROBIOLOGIA	OBLIGATÒRIA	97,30%	97,30%
	TÈCNiques DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR	OBLIGATÒRIA	100,00%	96,67%
	GENÈTICA MOLECULAR	OBLIGATÒRIA	100,00%	96,77%
	TECNOLOGIA DE L'ADN RECOMBINANT	OBLIGATÒRIA	100,00%	96,88%
	ENZIMOLOGIA	OBLIGATÒRIA	100,00%	97,37%
	BIOLOGIA ANIMAL I VEGETAL	OBLIGATÒRIA	100,00%	97,50%
	ASPECTES LEGALS, SOCIALS I COMUNICATIUS	OBLIGATÒRIA	100,00%	97,62%
	IMMUNOLOGIA	OBLIGATÒRIA	100,00%	100,00%
	ECONOMIA I GESTIÓ D'EMPRESSES	OBLIGATÒRIA	100,00%	100,00%
BIOTECNOLOGIA MOLECULAR MICROBIANA	OBLIGATÒRIA	89,19%	84,62%	
ENGINYERIA BIOQUÍMICA	OBLIGATÒRIA	90,70%	86,67%	
EXPRESSIÓ I REPLICACIÓ GÈNIQUES	OBLIGATÒRIA	95,24%	93,02%	
BIOINFORMÀTICA	OBLIGATÒRIA	97,06%	94,29%	
BIOTECNOLOGIA MOLECULAR ANIMAL I VEGETAL	OBLIGATÒRIA	97,06%	94,29%	
TERMODINÀMICA I CINÈTICA	OBLIGATÒRIA	100,00%	93,88%	




UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE  
CURS 2019-20

**Facultat  
d'Enologia**

Pla	Assignatura	Tipus crèdit	Taxa d'èxit	Taxa de rendiment
	CULTIUS CEL·LULARS	OBLIGATÒRIA	100,00%	94,74%
	QUÍMICA ANALÍTICA I INSTRUMENTAL	OBLIGATÒRIA	100,00%	94,87%
	PROCESSOS I PRODUCTES BIOTECNOLÒGICS	OBLIGATÒRIA	100,00%	100,00%
	METABOLISME DE MICROORGANISMES	OBLIGATÒRIA	100,00%	100,00%
	BIOLOGIA MOLECULAR DE SISTEMES	OBLIGATÒRIA	100,00%	100,00%
	PROCESSOS DE SEPARACIÓ I PURIFICACIÓ	OBLIGATÒRIA	100,00%	100,00%
	ENGINYERIA DE BIOREACTORS	OBLIGATÒRIA	100,00%	100,00%
1922-GRAU D'ENOLOGIA (2014)	QUÍMICA I	TRONCAL	88,00%	78,57%
	ESTADÍSTICA	TRONCAL	89,66%	78,79%
	FÍSICA	TRONCAL	95,00%	79,17%
	FONAMENTS DE BIOLOGIA	TRONCAL	96,00%	82,76%
	MATEMÀTIQUES	TRONCAL	100,00%	84,85%
	QUÍMICA II	TRONCAL	79,31%	67,65%
	FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	TRONCAL	95,65%	73,33%
	MICROBIOLOGIA GENERAL	TRONCAL	95,83%	79,31%
	BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	TRONCAL	100,00%	82,86%
	BIOQUÍMICA	TRONCAL	93,10%	79,41%
	PRÀCTIQUES EXTERNES	PRÀCTIQUES EXTERNES	100,00%	100,00%
	TREBALL DE FI DE GRAU	PROJECTE FI DE CARRERA	100,00%	96,43%
	EL VI COM A ALIMENT	OPTATIVA	90,00%	90,00%
	ALIMENTS FERMENTATS	OPTATIVA	92,59%	92,59%
	TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJAR	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	CREACIÓ DE VALOR EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA	OPTATIVA	100,00%	96,55%
	MICOLOGIA VITÍCOLA	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	INNOVACIÓ I TAST DE VINS ESCUMOSOS	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	CONTROL DE QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	EINES D'ANÀLISI DE DADES PER AL LABORATORI AGROALIMENTARI	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	ELABORACIÓ DE CERVESA	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	BEGUDES ESPIRITUOSES	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	FACTORS DE QUALITAT EN EL CULTIU DE LA VINYA	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	SELECCIÓ I MILLORA D'INÒCULS ENOLÒGICS	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	EXPORTACIÓ DE VINS	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	ESTUDIS EN EL MARC D'ACORDS DE MOBILITAT	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	EINES PER EMPRENDRE	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	PLANIFICACIÓ I GESTIÓ DE L'ENOTURISME	OPTATIVA	100,00%	100,00%
	QUÍMICA ENOLÒGICA	OBLIGATÒRIA	48,72%	48,72%
	ANÀLISI INSTRUMENTAL ENOLÒGICA	OBLIGATÒRIA	59,09%	56,52%
	EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	OBLIGATÒRIA	61,90%	61,90%
	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	OBLIGATÒRIA	65,00%	54,17%
	VITICULTURA II	OBLIGATÒRIA	69,57%	64,00%
ENOLOGIA GENERAL I	OBLIGATÒRIA	81,25%	72,22%	
CULTURA VITIVINÍCOLA	OBLIGATÒRIA	83,33%	74,07%	
AMPELOGIA	OBLIGATÒRIA	92,86%	92,86%	
ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	OBLIGATÒRIA	94,74%	85,71%	
SUBPRODUCTES VITIVINÍCOLES	OBLIGATÒRIA	95,83%	92,00%	
ANÀLISI SENSORIAL I	OBLIGATÒRIA	100,00%	93,75%	



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------

Pla	Assignatura	Tipus crèdit	Taxa d'èxit	Taxa de rendiment
	ANÀLISI SENSORIAL III	OBLIGATÒRIA	100,00%	96,15%
	ENOLOGIA GENERAL II	OBLIGATÒRIA	100,00%	100,00%
	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	OBLIGATÒRIA	69,23%	69,23%
	ENGINYERIA ENOLÒGICA	OBLIGATÒRIA	70,59%	66,67%
	VITICULTURA I	OBLIGATÒRIA	88,46%	88,46%
	ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	OBLIGATÒRIA	92,31%	92,31%
	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	OBLIGATÒRIA	96,00%	80,00%
	OPERACIONS BÀSIQUES	OBLIGATÒRIA	96,77%	93,75%
	ANÀLISI SENSORIAL II	OBLIGATÒRIA	100,00%	86,67%
	GESTIÓ DE LA QUALITAT I LA SEGURETAT EN LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	OBLIGATÒRIA	100,00%	88,89%
	ANÀLISI SENSORIAL IV	OBLIGATÒRIA	100,00%	90,91%
	ECONOMIA I MÀRQUETING VITIVINÍCOLA	OBLIGATÒRIA	100,00%	93,33%
	GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA ENOLÒGICA	OBLIGATÒRIA	100,00%	100,00%
	PATOLOGIA VÍTICOLA	OBLIGATÒRIA	100,00%	100,00%
	CRIANÇA I ENVELLIMENT	OBLIGATÒRIA	100,00%	100,00%
	NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	OBLIGATÒRIA	100,00%	100,00%

Pla	Tipus	Assignatura	Taxa d'èxit	Taxa de rendiment
1962-BEGUDES FERMENTADES (2014)	CF	ANÀLISI SENSORIAL I	100,00%	100,00%
	OB	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%	100,00%
		SEGURETAT ALIMENTÀRIA	100,00%	100,00%
	OPT	ALTRES MICROORGANISMES D'INTERÈS EN ENOLOGIA I VITICULTURA	100,00%	100,00%
		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%
		EL SECTOR CERVESER	100,00%	100,00%
		INNOVACIÓ EN TRACTAMENTS PRE I POST FERMENTATIUS	100,00%	100,00%
		MACROMOLÈCULES 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%		
TFG	TREBALL FI DE MÀSTER	92,86%	81,25%	
PE	PRÀCTIQUES EXTERNES	100,00%	100,00%	

Data informe: 20/01/2021


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	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20
	<b>Titulats</b>	26	41	37	39	47


 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat</b> <b>d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------------

<b>Grau en biotecnologia</b>	<b>Taxa de rendiment acadèmic</b>	88,99%	87,27%	88,39%	90,89%	93,11%
	<b>Taxa de rendiment acadèmic a 1r curs</b>	86,91%	83,52%	81,58%	85,69%	87,47%
	<b>Taxa d'abandonament</b>	16,28%	20,00%	10,64%	5,66%	18,37%
	<b>Taxa d'abandonament a 1r</b>	16,28%	13,51%	10,53%	11,11%	18,42%
	<b>Taxa d'èxit</b>	93,36%	92,86%	94,50%	95,60%	97,92%
	<b>Taxa de graduació</b>	72,09%	72,50%	78,72%	81,13%	75,51%
	<b>Taxa d'eficiència</b>	94,02%	95,23%	91,58%	93,59%	92,60%
	<b>Durada mitjana dels estudis</b>	4,53	4,56	4,42	4,06	4,10

Titulació	Indicador	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20
<b>Grau en Enologia</b>	<b>Titulats</b>			12	14	27
	<b>Taxa de rendiment acadèmic</b>	70,10%	77,38%	75,89%	76,64%	83,71%
	<b>Taxa de rendiment acadèmic a 1r curs</b>	63,11%	72,87%	53,31%	53,82%	79,65%
	<b>Taxa d'abandonament</b>	-	-	10,00%	31,03%	33,33%
	<b>Taxa d'abandonament a 1r</b>	29,27%	19,51%	15,38%	36,00%	25,00%
	<b>Taxa d'èxit</b>	80,98%	85,79%	84,36%	87,55%	90,39%
	<b>Taxa de graduació</b>	-	-	20,00%	37,93%	42,86%
	<b>Taxa d'eficiència</b>	--	-	98,77%	91,65%	92,31%
	<b>Durada mitjana dels estudis</b>	-	-	3,64	4,29	4,56

Titulació	Indicador	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	
<b>Doble Grau de Biotecnologia i Bioquímica i Biologia Molecular</b>	<b>Titulats</b>	-	-	0	9	14	
	<b>Taxa de rendiment acadèmic</b>	-	-	97,89%	97,07%	n.d.	
	<b>Taxa de rendiment acadèmic a 1r curs</b>	100,00%	92,73%	90,00%	88,64%	93,33%	
	<b>Taxa d'abandonament</b>	-	-	-	-	20,00%	
	<b>Taxa d'abandonament a 1r</b>	-	9,09%	11,11%	9,09%	n.d.	
	<b>Taxa d'èxit</b>	-	-	-	-	92,86%	
	<b>Taxa de graduació</b>	-	-	-	-	80,00%	
	<b>Taxa d'eficiència</b>	-	-	-	100,00%	99,45%	
		<b>Durada mitjana dels estudis</b>	-	-	-	4,62	5,2

Titulació	Indicador	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20
<b>Doble Grau en Informàtica i Biotecnologia</b>	<b>Titulats</b>	-	-	0	2	4
	<b>Taxa de rendiment acadèmic</b>	-	-	-	-	89,35%
	<b>Taxa de rendiment acadèmic a 1r curs</b>	-	-	-	-	89,09%
	<b>Taxa d'abandonament</b>	-	-	-	-	20,00%

 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	<b>INFORME DE SEGUIMENT DE CENTRE</b> <b>CURS 2019-20</b>	<b>Facultat</b> <b>d'Enologia</b>
---	--	--------------------------------------

Titulació	Indicador	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20
	<b>Taxa d'abandonament a 1r</b>	-	-	-	-	-
	<b>Taxa d'èxit</b>	-	-	-	-	92,86%
	<b>Taxa de graduació</b>	-	-	-	-	50,00%
	<b>Taxa d'eficiència</b>	-	-	-	100,00%	90,93%
	<b>Durada mitjana dels estudis</b>	-	-	-	5	5,5

Titulació	Indicador	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20
<b>Màster en Begudes Fermentades</b>	<b>Titulats</b>	16	30	17	26	17	13
	<b>Taxa de rendiment acadèmic</b>	96,95%	92,01%	89,80%	96,38%	98,32%	94,72%
	<b>Taxa de rendiment acadèmic a 1r curs</b>	95,90%	95,13%	90,71%	98,19%	99,64%	94,44%
	<b>Taxa d'abandonament</b>	-	-	0,00%	12,90%	15,00%	4,00%
	<b>Taxa d'èxit</b>	98,34%	100,00%	99,72%	100,00%	100%	98,18%
	<b>Taxa de graduació</b>	-	-	91,67%	83,87%	75,00%	96,00%
	<b>Taxa d'eficiència</b>	100,00%	97,46%	98,61%	98,68%	98,85%	98,12%
<b>Durada mitjana dels estudis</b>	1,00	1,27	1,25	1,15	1,15	1,33	

Data informe: 20/01/2021

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

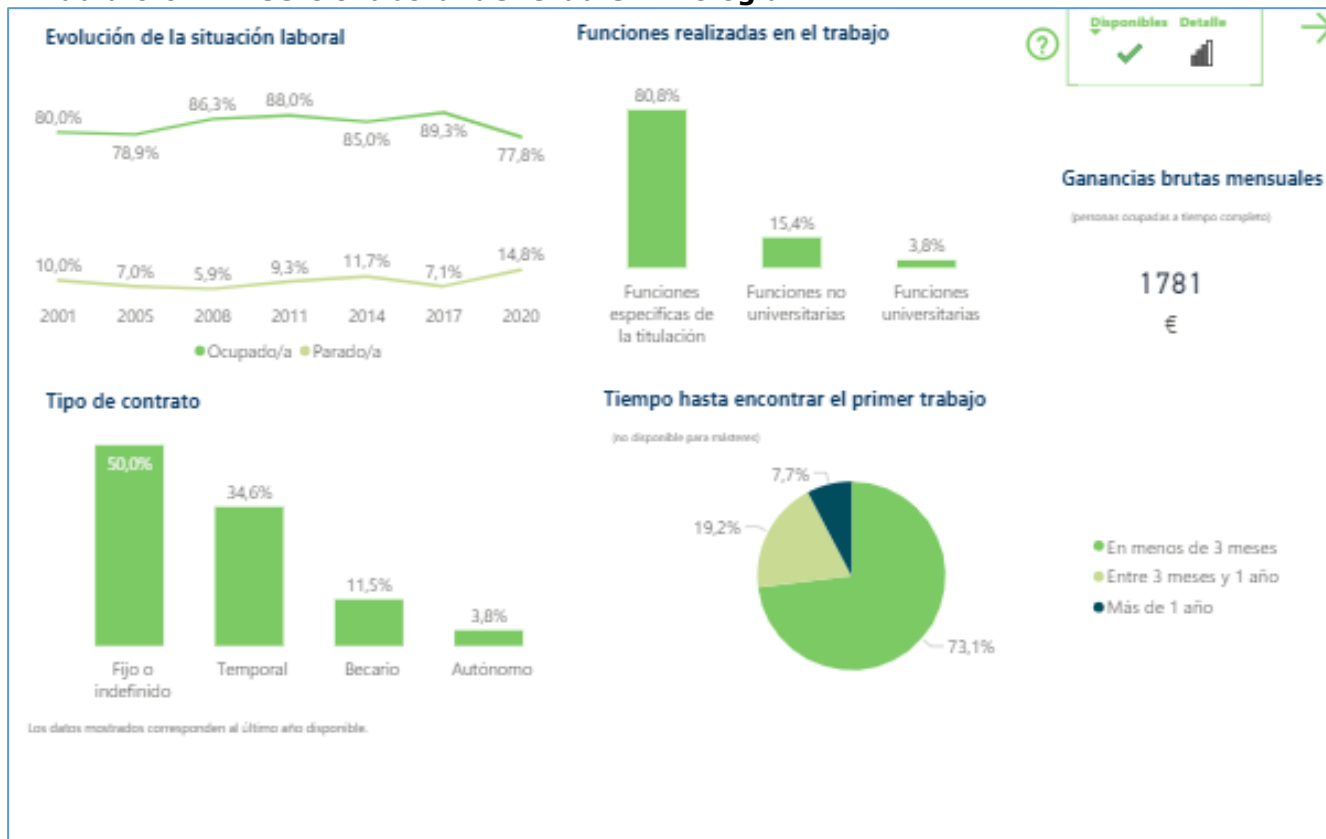
ACRM11 - Taxa d'abandonament de màster

ACRM12 - Taxa de graduació de màster



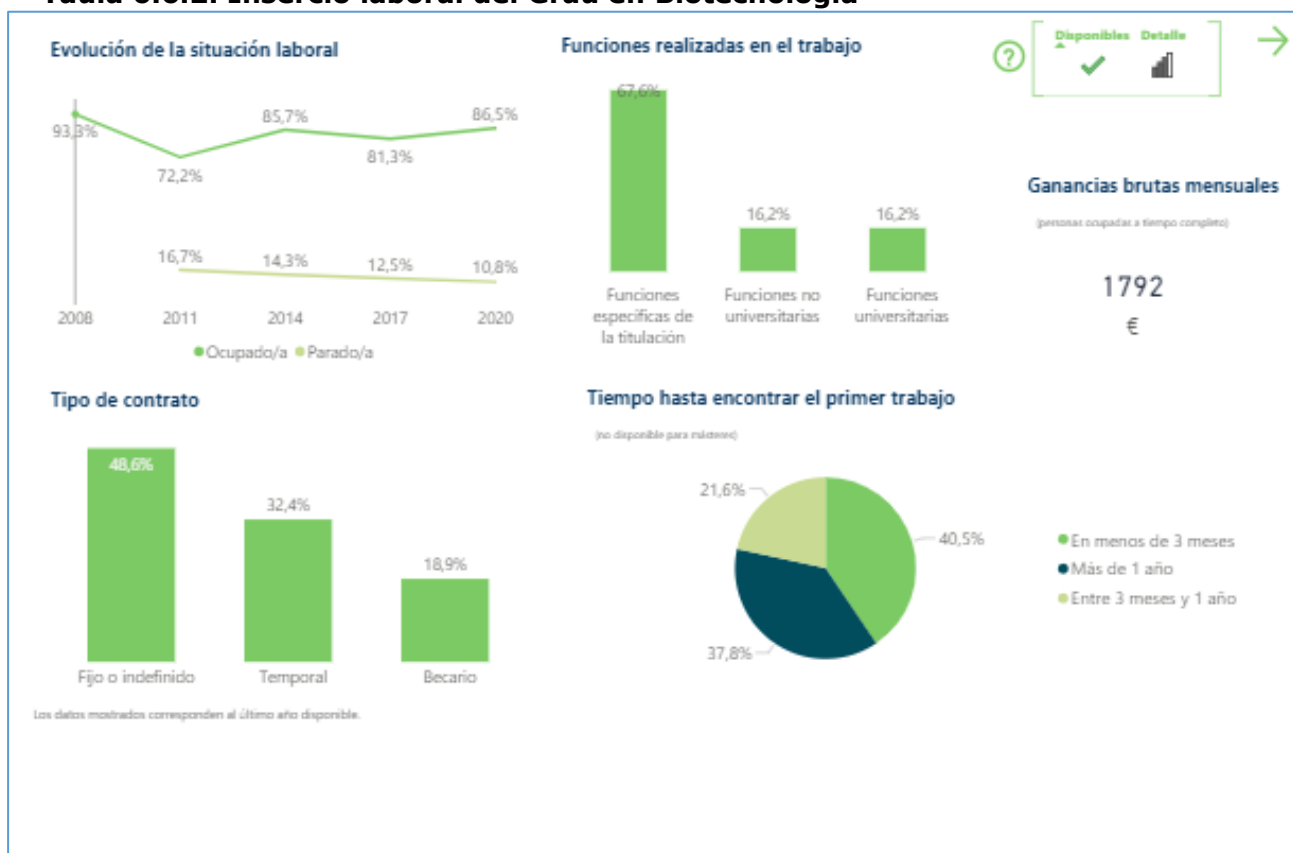
Taula 6.6. Inserció laboral de les titulacions de la Facultat d'Enologia.

Taula 6.6.1. Inserció laboral del Grau en Enologia



Font: EUC estudis. Data informe: 25/11/2020

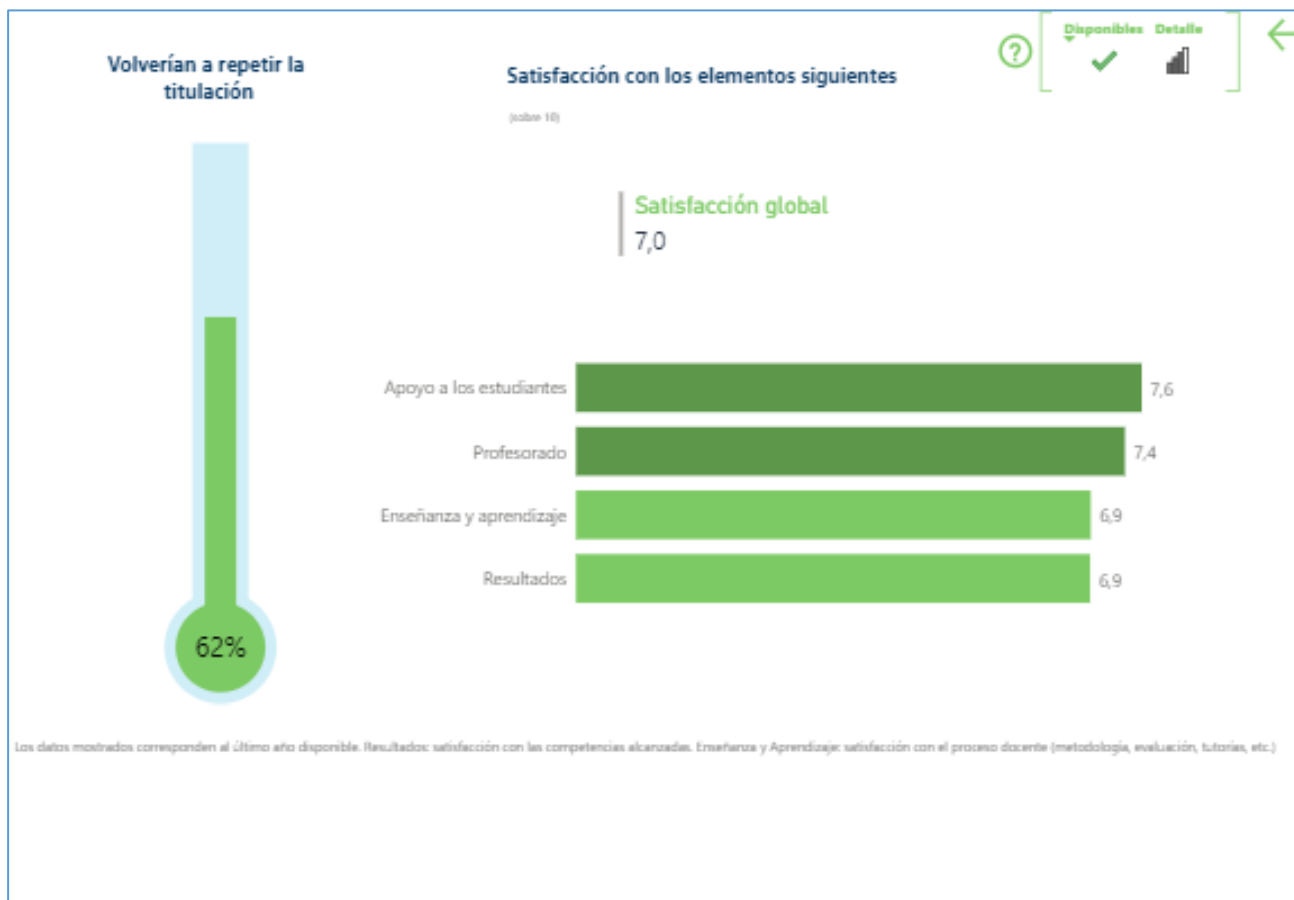
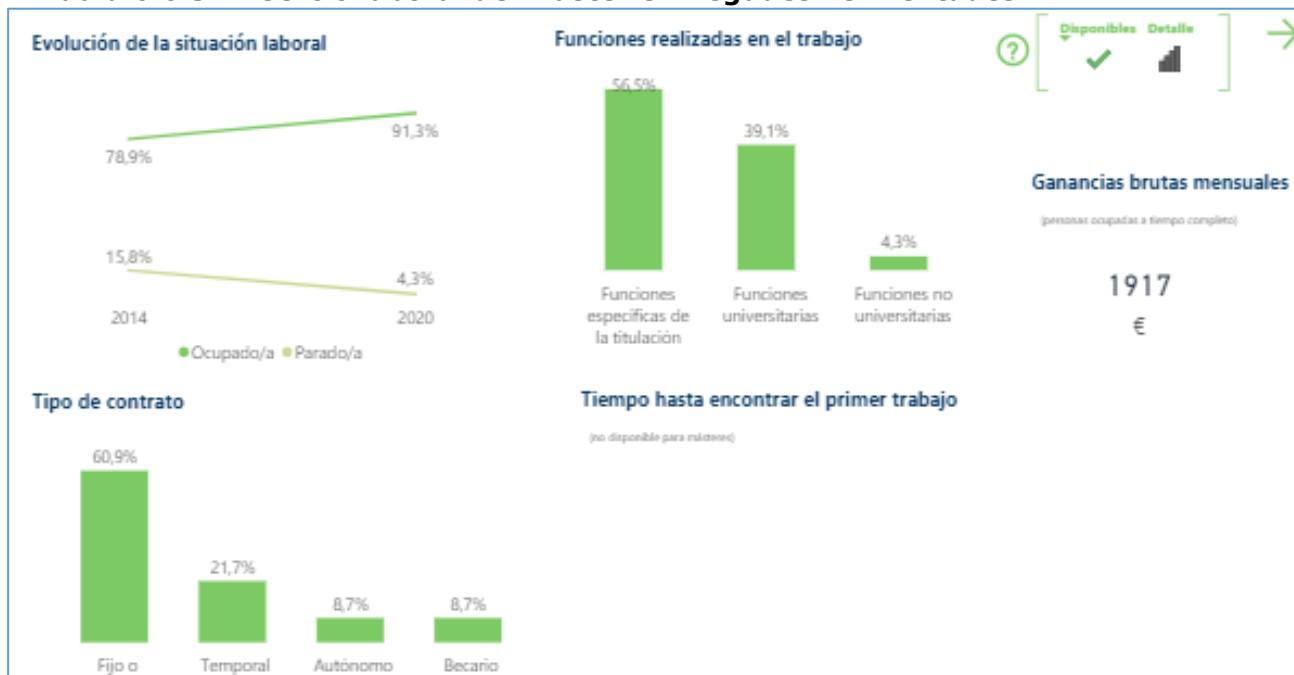
**Taula 6.6.2. Inserció laboral del Grau en Biotecnologia**



Font: EUC estudis. Data informe: 25/11/2020



Taula 6.6.3. Inserció laboral del Màster en Begudes Fermentades



Font: EUC estudis. Data informe: 25/11/2020