



UNIVERSITAT
ROVIRA i VIRGILI

Facultat d'Enologia

INFORME DE SEGUIMENT

Grau en Biotecnologia

Grau en Enologia

Màster en Begudes Fermentades

CURS 2023-24 i 2024-25

La Junta de la Facultat d'Enologia, en la seva sessió del dia 18 de març de 2026, ha acordat l'aprovació d'aquest informe de seguiment de centre dels cursos 2023-24 i 2024-25.

Manuel Suárez Recio
Degà

Montserrat Poblet Icart
Responsable del SIGQ

Índex

1. DADES IDENTIFICADORES	1
2. PRESENTACIÓ DEL CENTRE	2
3. PROCÉS D'ELABORACIÓ DE L'INFORME	5
4. VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DELS ESTÀNDARDS DE QUALITAT 6	
Estàndard 1: Qualitat del programa formatiu	7
Estàndard 2: Pertinència de la informació pública	15
Estàndard 3: Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat	18
Estàndard 4: Adequació del professorat al programa formatiu	29
Estàndard 5: Eficàcia dels sistemes de suport a l'aprenentatge	34
Estàndard 6: Qualitat dels resultats dels programes formatius	39
5. VALORACIÓ FINAL I PROPOSTES DE MILLORA	45
5.1. Valoració final	45
5.2. Seguiment del pla de millora anterior	48
5.3. Recomanacions externes	144
5.4. Nou pla de millora	147
ANNEXOS	176
Annex 1. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 1	176
Annex 2. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 2	187
Annex 3. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 3	189
Annex 4. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 4	207
Annex 5. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 5	213
Annex 6. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 6	216



1. DADES IDENTIFICADORES

Universitat	Universitat Rovira i Virgili
Nom del centre	Facultat d'Enologia
Codi RUCT del centre	43018061
Dades de contacte	Dr. Manuel Suárez Recio Degà de la Facultat d'Enologia Campus Sescelades Edifici N4 C/ Marcel·lí Domingo, núm. 1 43007 – Sant Pere i Sant Pau (Tarragona) deganat.enologia@urv.cat Tel.: 977 55 86 00
Xarxes socials	Facebook, X (@enologiaURV), Instagram (FE), Instagram (Mas dels Frares) i LinkedIn

Responsables de l'elaboració de l'informe		
Nom i cognoms	Càrrec	Responsabilitat
Dr. Manuel Suárez Recio	Degà	Apartats de l'informe que fan referència al centre
Dra. Montserrat Poblet Icart	Vicedegana Responsable del SIGQ Coordinadora del PAT	Coordinació i supervisió de l'elaboració de l'informe i apartats que fan referència al centre i a la implantació del SIGQ
Dra. Míriam Lampreave Figueras	Secretària del centre Responsable d'igualtat	Apartats de l'informe que fan referència al centre
Dr. Miquel Mulero Abellán	Coordinador del Grau en Biotecnologia	Apartats de l'informe que fan referència a la titulació objecte de seguiment
Dra. María Jesús Torija Martínez	Coordinadora del Grau en Enologia	Apartats de l'informe que fan referència a la titulació objecte de seguiment
Dra. María del Carmen Portillo Guisado	Coordinadora del Màster en Begudes Fermentades	Apartats de l'informe que fan referència a la titulació objecte de seguiment
Sra. Núria Eizaguirre Roig	Tècnica de suport a la qualitat docent	Suport en la coordinació de l'elaboració de l'informe i en els apartats que fan referència a la implantació del SIGQ i a les titulacions objecte de seguiment



2. PRESENTACIÓ DEL CENTRE

La Facultat d'Enologia és un centre referent de formació superior que ofereix un model pedagògic i de recerca consolidat en els àmbits de l'enologia i la biotecnologia. Destaca la preparació del personal docent i investigador, la implementació del coneixement i la col·laboració amb empreses i institucions capdavanteres del sector.

Els [anecdotes 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 i tècniques ben preparats en temes vitivinícoles; que coneguessin les característiques edàfiques i climàtiques de les zones de producció i les tècniques de viticultura utilitzades; i que tinguessin coneixements adequats en enologia i viticultura per elaborar vins de primera qualitat.

L'Escola va estar vinculada a la Universitat de Barcelona fins el curs acadèmic 1992-93 i, a partir de llavors, es va integrar a la Universitat Rovira i Virgili, que s'havia creat el desembre de 1991 per llei del Parlament de Catalunya.

Per decret de la Presidència de la Generalitat, de 4 de febrer de 1998, es va transformar l'Escola d'Enologia en la Facultat d'Enologia, en la qual es varen impartir els estudis de llicenciat o llicenciada en enologia i d'enginyer tècnic o enginyera tècnica agrícola, especialitat en indústries agràries i alimentàries.

A partir del curs 2004-05 la Facultat va traslladar la seva seu del carrer Ramon y Cajal de Tarragona al Campus Sescelades, ocupant conjuntament amb la Facultat de Química les actuals instal·lacions situades al carrer Marcel·lí Domingo. L'any següent es van implantar els estudis de llicenciat o llicenciada en biotecnologia.

A més, des de l'any 1995 la Facultat d'Enologia disposa d'un celler docent i experimental, [Mas dels Frares](#), a Constantí (Tarragonès). Aquesta finca, amb una superfície de 7 hectàrees, ha estat dissenyada per a cobrir les necessitats docents i de recerca del centre. Gràcies a aquestes instal·lacions, els estudiants poden fer treball de camp i posar en pràctica tots els coneixements adquirits de viticultura i vinificació. El Celler, d'uns 700 m², disposa d'una aula que permet una integració teoricopràctica, un laboratori per a les pràctiques i per al control analític de les vinificacions, un celler de vinificació, un celler d'envelliment climatitzat i una nau per a l'embotellament amb equips manuals i semiautomàtics.

Cada any s'aprofiten part de les vinificacions que fan els i les estudiants al Celler i [s'embotella una sèrie limitada](#).

La Facultat, en sintonia amb l'estratègia d'assegurament de la qualitat de la URV, té definida una Política de qualitat, la darrera ratificació de la qual es va aprovar a la Junta de Centre del passat 10 de desembre de 2025, amb els següents objectius o àmbits d'actuació: proporcionar una formació dirigida cap a l'excel·lència, innovadora i reconeguda, d'acord amb les necessitats i expectatives dels estudiants i de la societat i que incorpori el coneixement que es genera en la recerca; fomentar una cultura de la millora contínua en la gestió de la Facultat a través de la implantació del SIGQ; promoure la millora permanent de les instal·lacions i els serveis; afavorir la internacionalització del centre; proporcionar a l'alumnat una acció tutorial basada en una orientació acadèmica i professional; promoure la visibilitat de la Facultat, la relació amb estudiants i titulats i titulades i una col·laboració amb el teixit productiu i associatiu; i contribuir a l'avanç en matèria d'igualtat.



En el moment d'elaborar aquest informe de seguiment, els ensenyaments que coordina la Facultat d'Enologia són els següents:

Taula 1. Titulacions coordinades per la Facultat d'Enologia al curs 2024-25:

Denominació	Codi RUCT	Crèdits ECTS	Idioma impartició	Modalitat	Curs d'implantació	Coordinador/a
Grau en Biotecnologia (2009)	2500437	240	Català Castellà Anglès	Presencial	2009-10	Dr. Miquel Mulero Abellán
Grau en Enologia (2014)	2502970	240	Català Castellà	Presencial	2014-15	Dra. María Jesús Torija Martínez
Màster en Begudes Fermentades (2014)	4314922	60	Castellà	Presencial	2014-15	Dra. María del Carmen Portillo Guisado
Màster universitari Erasmus Mundus en Transicions i Innovacions en Enoturisme (WINTOUR)	4315808	120	Anglès	Presencial	2016-17	Dra. Gemma Beltran Casellas

A banda d'aquestes titulacions, el centre també participa en els següents dobles graus:

- [Doble grau en Biotecnologia i en Bioquímica i Biologia Molecular](#): 306 ECTS, 2014-15, Facultat de Química, Dra. Ximena Terra Barbadora.
- [Doble grau en Enginyeria Informàtica i en Biotecnologia](#): 402 ECTS, 2014-15, Escola Tècnica Superior d'Enginyeria, Dr. Carlos María Molina Clemente.

En les següents taules es presenten les dades dels darrers cursos acadèmics del nombre d'estudiants matriculats, del nombre de titulats i titulades i del nombre de professors i professores de la Facultat d'Enologia:

Taula 2. Evolució del nombre d'estudiants matriculats a la Facultat d'Enologia

Sexe	Nombre d'estudiants matriculats							2023-24	2024-25
	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23			
GRAUS									
DONA	159	153	153	151	159	157	151	155	
HOME	145	147	138	127	129	130	122	125	
Total graus	304	300	291	278	288	287	273	280	
MÀSTERS									
DONA	44	41	38	48	47	49	45	41	
HOME	36	28	29	34	28	21	25	21	
Total màsters	80	69	67	82	75	70	70	62	
TOTAL FE	384	369	358	360	364	357	343	342	

Data informe: 17/10/2025

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

**Taula 3. Evolució del nombre de titulats/des a la Facultat d'Enologia**

Sexe	Nombre de titulats/des							2023-24	2024-25
	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23			
GRAUS									
DONA	28	32	39	29	25	32	28	36	
HOME	26	21	36	18	27	26	15	20	
Total graus	54	53	75	47	52	58	43	56	
MÀSTERS									
DONA	26	22	21	26	25	25	28	18	
HOME	25	20	15	19	17	11	12	11	
Total màsters	51	42	36	45	42	36	40	39	
TOTAL FE	105	95	111	92	94	94	83	95	

Data informe: 17/10/2025

Font: URV en Xifres. ACRG11 - Titulats de grau. ACRM09 - Titulats de màster.

Taula 4. Evolució del nombre de professors/es amb docència a la Facultat d'Enologia

Sexe	Nombre de professors/es							2023-24	2024-25
	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23			
GRAUS									
DONA	83	81	86	79	79	104	106	104	
HOME	80	94	92	89	93	110	107	108	
Total graus	163	175	178	168	172	214	213	212	
MÀSTERS									
DONA	13	15	14	12	12	13	13	15	
HOME	27	31	29	32	31	32	30	36	
Total màsters	40	46	43	44	43	45	43	51	

Data informe: 22/10/2025

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

Els ensenyaments que coordina el centre suposen una mitjana anual de 280 estudiants de grau i 65 de màster, aproximadament. Les persones que es titulen cada curs acadèmic acostumen a ser uns 55 per grau i uns 40 per màster. El professorat amb docència a la Facultat, en nombres absoluts i mitjans, és de 212 en estudis de grau i de 51 en màsters oficials.



3. PROCÉS D'ELABORACIÓ DE L'INFORME

Per a la preparació d'aquest Informe de seguiment de centre s'ha pres com a referència el procés "PR-FE-003 Seguiment i millora de titulacions", que detalla els requisits del document i les activitats d'elaboració i aprovació.

L'informe comprèn el període temporal, amb dades consolidades, dels cursos 2023-24 i 2024-25. S'han considerat les titulacions coordinades per la Facultat d'Enologia: el Grau en Biotecnologia, el Grau en Enologia i el Màster en Begudes Fermentades. En el cas del Màster universitari Erasmus Mundus en Transicions i Innovacions en Enoturisme (WINTOUR), l'assegurament de la qualitat es realitza seguint les directrius europees per als *Erasmus Mundus* i, per tant, la seva anàlisi no s'inclou en aquest informe.

La majoria d'indicadors es troben a disposició del centre a través del sistema "URV en xifres", que es vehicula a partir de l'eina Sínia-Net de la Intranet de la institució. Alhora, la informació sobre les activitats formatives i els sistemes d'avaluació s'extreu de l'aplicació per a l'elaboració de les guies docents (DOCnet).

Per a la recopilació de la satisfacció dels grups d'interès s'han emprat els instruments que es recullen en la [taula 3.1.](#) dels annexos.

En la fase de recollida de la informació s'ha comptat amb la col·laboració de diverses unitats centrals de la URV, coordinades pel Gabinet de Programació i Qualitat: el Servei de Recursos Educatius, el Centre Internacional, el Servei de Recursos Humans, l'Oficina de l'Estudiant, el Servei de Gestió Acadèmica, el Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació i l'Institut de Ciències de l'Educació.

La tècnica de suport a la qualitat docent del centre s'ha encarregat de l'extracció, explotació i tractament de les evidències, a més de posar-les a disposició de les persones implicades.

També s'han tingut en compte les memòries de verificació; l'Informe de seguiment de centre del curs 2021-22 i 2022-23, l'Autoinforme d'acreditació del Grau en Biotecnologia i del Màster en Begudes Fermentades i el Quadre d'objectius (l'eina a través del qual es gestiona el pla de millora); els informes d'avaluació de les propostes de modificació i d'acreditació emesos per AQU Catalunya; les consultes, queixes i suggeriments rebuts a través de la bústia del web de la Facultat; i resultats dels mecanismes de coordinació (reunions dels òrgans de govern, trobades amb delegats i delegades, tutories amb l'alumnat, fòrums amb ocupadors i ocupadores, etc.).

L'aprovació de l'informe a la Junta de Facultat i la seva publicació al web del centre n'asseguraran una difusió general.



4. VALORACIÓ DE L'ASSOLIMENT DELS ESTÀNDARDS DE QUALITAT

A continuació, es realitza una argumentació sistemàtica i objectiva 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.

L'Informe és la materialització del procés de seguiment que estableix el Marc VSMA, alhora que esdevé una evidència rellevant en el procés de certificació de la implantació del Sistema Intern de Garantia de la Qualitat que la Facultat ha endegat partir del curs 2023-24. És per això que també s'han tingut en compte elements de la Guia per a la certificació dels SIGQ en centres d'educació superior d'AQU.

Per a cada estàndard es fa una valoració fent referència directa a les dades més significatives que posen de manifest el seu compliment i es reflexiona sobre l'efectivitat de les mesures adoptades per la Facultat d'Enologia, el Grau en Biotecnologia, el Grau en Enologia i el Màster en Begudes Fermentades, d'acord amb el compromís amb la millora contínua.

En l'informe es combinen dos nivells d'anàlisi: els estàndards 2 (informació pública), 3 (SIGQ) i 5 (sistemes de suport a l'aprenentatge) s'han desenvolupat a escala de centre, mentre que els estàndards 1 (qualitat del programa formatiu), 4 (professorat) i 6 (qualitat dels resultats d'aprenentatge) s'han tractat en l'àmbit de cada titulació de la qual se'n fa el seguiment, incorporant una introducció sobre la Facultat. D'aquesta manera es conjuguen les particularitats dels ensenyaments amb la transversalitat del centre.

Les propostes de millora s'identifiquen al subestàndard al qual fan referència amb el codi de la millora (acrònim centre/titulació-curs acadèmic-Mⁿ) i es recullen al quadre del pla de millora de l'apartat 5.2.

Als annexos es troben les taules amb les dades que justifiquen les valoracions.

Estàndard 1: Qualitat del programa formatiu

"El disseny de la titulació (perfil de competències i estructura del currículum) està actualitzat segons els requisits de la disciplina i respon al nivell formatiu requerit en el MECES"

La Facultat d'Enologia, en el moment d'elaborar aquest informe, es troba en procés d'adaptació al Reial decret 822/2021, de 28 de setembre, pel qual s'estableix l'organització dels ensenyaments oficials i del procediment d'assegurament de la seva qualitat, que determina el perfil formatiu de les titulacions basat en resultats d'aprenentatge. Mentre no es completi, es manté vigent l'anterior model competencial. Així, llistat de competències es fa públic a través de les guies docents (per al [Grau en Biotecnologia](#), per al [Grau en Enologia](#) i per al [Màster en Begudes Fermentades](#)).

A continuació s'analitzen les particularitats de cada ensenyament en relació amb l'estàndard 1.

Grau en Biotecnologia (2009)

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

El perfil de competències del Grau en Biotecnologia de la URV és coherent amb els requisits científics i professionals propis de la disciplina i s'alinea plenament amb el nivell 2 del Marc Espanyol de Qualificacions per a l'Educació Superior (MECES), corresponent als estudis de grau. La titulació garanteix l'assoliment de coneixements sòlids en els fonaments de la biologia, la genètica, la bioquímica, la microbiologia i les tecnologies aplicades, així com la capacitat d'aplicar-los de manera integrada en contextos professionals i de recerca. Aquest perfil es complementa amb el desenvolupament d'habilitats relacionades amb el disseny experimental, l'anàlisi crítica de resultats, la resolució de problemes complexos i la presa de decisions fonamentades en l'evidència científica, assegurant una formació ajustada a les exigències del sector biotecnològic i a les competències pròpies d'un graduat/da.

Durant el curs 2023/24 s'ha dut a terme l'adaptació de la memòria de la titulació al RD 822/2021 ([GB-23.24-M4](#)) amb resolució favorable del Consejo de Universidades, fet que ha permès actualitzar formalment el mapa de competències i reforçar l'alineació amb el nivell MECES del grau. En aquest marc, el curs 2024/25 s'ha incorporat explícitament la competència d'ètica professional ([GB-23.24-M5](#)), reforçant la coherència del perfil formatiu amb els principis de responsabilitat social i deontologia científica propis de l'àmbit biotecnològic. Pel que fa a les àrees de millora proposades per AQU a l'informe d'avaluació de la sol·licitud de modificació, cal destacar que s'han incorporat al quadre d'objectius del centre i està prevista la seva implantació al llarg dels propers cursos ("Reformular la redacció de RATs i RAMs del GB excessivament llargs" ([GB-24.25-M4](#)) i "Revisar la relació entre RAM i àmbit de coneixement de les matèries Estadística, Matemàtiques i Física del GB" ([GB-24.25-M5](#)).

A més, la titulació integra de manera estructurada el nou Perfil Transversal de Grau de la URV, que incorpora habilitats transversals (ST) i competències transversals (COT) definides institucionalment. Concretament, es treballen i avaluen habilitats com la gestió eficient de la informació i de les TIC



(ST1), la resolució crítica i innovadora de problemes (ST2), la comunicació oral i escrita clara i precisa (ST3) i l'ús de la llengua estrangera en l'àmbit científic (ST4), així com competències com el treball en equip amb responsabilitat (COT1), l'autoavaluació i millora del propi aprenentatge (COT2) i l'aplicació dels principis i valors democràtics amb perspectiva de gènere (COT3). Aquest perfil transversal es desplega a través del mapa d'assignatures, el Pla d'Acció Tutorial i un model d'avaluació amb rúbriques específiques ([FE-23.24-M1](#)), amb seguiment al llarg de la titulació i certificació final del nivell assolit. D'aquesta manera, el Grau en Biotecnologia no només assegura l'assoliment de competències específiques de la disciplina, sinó també una formació integral alineada amb els estàndards del MECES i amb les directrius institucionals de qualitat docent de la URV.

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

El pla d'estudis del Grau en Biotecnologia de la URV presenta una estructura coherent, progressiva i equilibrada, alineada amb el perfil de competències definit per a la titulació i amb els objectius formatius establerts. L'organització del currículum en matèries bàsiques, obligatòries i optatives garanteix una base sòlida en les ciències fonamentals durant els primers cursos —biologia, química, bioquímica, matemàtiques i estadística— que sustenta el desenvolupament posterior de competències específiques pròpies de la Biotecnologia. En els cursos avançats, el pla incorpora assignatures orientades a l'aplicació tecnològica, la biologia molecular, la microbiologia industrial, l'enginyeria genètica, la biotecnologia alimentària, ambiental o sanitària, entre d'altres, assegurant una formació especialitzada i actualitzada. Aquesta progressió facilita l'adquisició gradual dels resultats d'aprenentatge previstos i permet integrar coneixements teòrics i pràctics de manera coherent.

A més, l'estructura del currículum inclou pràctiques de laboratori amb un pes rellevant, assignatures amb enfocament experimental i metodològic, pràctiques externes i el Treball de Fi de Grau, que actua com a element integrador de les competències adquirides. Aquesta configuració afavoreix el desenvolupament tant de les competències específiques de la disciplina com del perfil transversal de la URV, atès que el treball en equip, la comunicació científica, l'ús de l'anglès, la gestió de la informació i la resolució de problemes es treballen de manera distribuïda al llarg del pla d'estudis. En conjunt, el disseny curricular respon adequadament als objectius de la titulació, orientats a formar professionals capacitats per incorporar-se al sector biotecnològic o continuar estudis de postgrau, i assegura una coherència clara entre estructura acadèmica, competències i resultats d'aprenentatge.

Pel que fa a les accions de millora relacionades amb aquest subestàndard, cal destacar-ne les següents:

- Reduir el nombre de crèdits del pla d'estudis del doble grau GB-GEI ([GB-23.24-M1](#))
- Reconèixer als estudiants els cursos en que participin els estudiants del GB ([GB-24.25-M2](#)).

1.3. L'alumnat que s'ha admès té el perfil d'ingrés adequat per a la titulació i el seu nombre és coherent amb el nombre de places ofertes

L'anàlisi dels indicadors de preinscripció i nou ingrés (ACRG01 i ACRG04) mostra que el Grau en Biotecnologia manté una demanda elevada i sostinguda, coherent amb el nombre de places ofertes (40 anuals). El curs 2023/2024 es van registrar 74 sol·licituds en primera opció, amb una ràtio demanda/oferta de 1,85, mentre que el curs 2024/2025 la demanda en primera opció va ser de 54



estudiants, amb una ràtio d'1,35 ([Taula 1.1](#)). En ambdós casos, la demanda supera clarament l'oferta, fet que evidencia l'atractiu i posicionament de la titulació. Pel que fa al nombre d'estudiants de nou ingrés, aquest ha estat de 41 el 2023/24 i 42 el 2024/25, amb una ocupació del 102% i 105% respectivament, la qual cosa confirma la coherència entre l'oferta de places i la capacitat d'atracció del grau ([Taula 1.1](#)).

En relació amb estudiants de nou ingrés, el percentatge d'alumnat que accedeix al grau havent-lo escollit com a primera opció es manté en valors elevats. El curs 2023/24 el percentatge d'ingressos en primera opció va ser superior al 85% tant en dones com en homes, mentre que el 2024/25 es va situar al voltant del 70% ([Taula 1.2](#)). Aquestes dades indiquen que la major part de l'alumnat admès té una motivació clara i un interès específic per la Biotecnologia. A més, el perfil d'ingrés és acadèmicament adequat, atès que la via majoritària d'accés són les PAU (79% el 2023/24 i 86% el 2024/25) ([Taula 1.3](#)), amb notes mitjanes d'admissió elevades (11,62 i 10,93 respectivament) ([Taula 1.5.b](#)) i notes de tall que es mantenen per sobre de 10 punts ([Taula 1.6](#)). En conjunt, els indicadors evidencien que l'alumnat admès presenta el perfil acadèmic i motivacional adequat per cursar amb garanties el Grau en Biotecnologia, i que el nombre d'estudiants és coherent amb les places ofertades.

Quant a les característiques personals, el perfil majoritari correspon a estudiants joves (principalment entre 18 i 22 anys) i amb una clara major presència femenina, mantenint-se una distribució estable al llarg dels cursos (111 dones i 55 homes el 2023/24; 113 dones i 62 homes el 2024/25 en el total de matriculats) ([Taula 1.12](#)). La major part de l'alumnat prové de la demarcació de Tarragona i d'altres zones de Catalunya, amb una presència també significativa d'estudiants d'altres comunitats autònomes, la qual cosa reflecteix una capacitat d'atracció territorial consolidada ([Taula 1.14](#)). La major part de l'alumnat cursa els estudis a temps complet (161 estudiants el 2023/24 i 172 el 2024/25), mentre que el nombre d'estudiants a temps parcial es manté reduït (4 i 3 respectivament), fet que confirma la dedicació principal als estudis ([Taula 1.13](#)). A més, predominen els estudiants amb itineraris acadèmics previs alineats amb l'àmbit científic contribueix positivament a la continuïtat dels estudis i ajuda a mantenir nivells d'abandonament continguts. Pel que fa al reconeixement de crèdits, el percentatge de crèdits reconeguts ha estat del 2% el 2023/24 i del 3% el 2024/25, valors baixos i coherents amb el perfil majoritari d'accés via PAU ([Taula 1.16](#)).

Relacionada amb aquest subestàndard, s'ha incorporat a l'pla de millora la següent acció: Enviar informació del Grau en Biotecnologia i dels dobles graus vinculats als instituts de la província que comptin amb ensenyaments de CFGS afins a l'àmbit de coneixement ([GB-20.21-M1](#)).

En conjunt, els indicadors analitzats permeten concloure que el perfil d'ingrés és adequat tant des del punt de vista acadèmic com sociodemogràfic, i coherent amb les exigències formatives del Grau en Biotecnologia.

1.4 La titulació disposa de mecanismes de coordinació docent adequats

El Grau en Biotecnologia disposa de mecanismes de coordinació docent consolidats i coherents amb el Sistema Intern de Garantia de la Qualitat (SIGQ) del centre. La coordinació es vehicula a través de la figura de la coordinadora de la titulació, les reunions periòdiques amb el professorat responsable d'assignatures i la participació en les comissions de qualitat i d'innovació docent. Aquests espais permeten fer el seguiment dels resultats acadèmics, analitzar indicadors de rendiment i èxit, detectar possibles desajustos en la càrrega de treball o en la seqüenciació de continguts, i acordar mesures de millora. En aquest sentit, durant el curs 2023/2024 es van dur a terme reunions específiques per analitzar el rendiment de les assignatures de primer curs, assolint-se una taxa de rendiment del



88,21%, superior al valor objectiu establert, fet que evidencia l'efectivitat dels mecanismes de coordinació implementats.

D'altra banda al llarg dels cursos 22-23 i 23-24 s'ha intensificat la relació amb diferents associacions de Biotecnòlegs (ASBETEC i FEBio) portant-se a terme cursos i congressos vinculats amb l'àmbit Biotecnològic. Globalment, totes aquestes accions queden patent també en els bons resultats obtinguts en l'enquesta d'avaluació del professorat de grau de Biotecnologia (Taula 3.3) els quals estan al voltant del 8. Així com en els resultats de l'enquesta d'avaluació de la titulació-final (Taula 3.6), obtenint-se puntuacions notables en referència a les preguntes "el pla d'estudis de la titulació ha permès una progressió adequada del meu aprenentatge" i "estic satisfet/a amb la titulació".

A més, la titulació ha reforçat la coordinació en aspectes clau com el Treball de Fi de Grau (TFG), incrementant les sessions informatives i millorant la transparència en el procés d'assignació, d'acord amb el Pla de Millora 2023-24. Aquesta actuació ha contribuït a millorar la planificació del TFG i la satisfacció de l'estudiantat en aquesta fase final dels estudis.

Igualment, l'adaptació de la memòria al RD 822/2021 i la incorporació formal del perfil transversal de la URV al mapa de competències han requerit un treball coordinat entre professorat, coordinació de titulació i òrgans de qualitat. La integració del seguiment del perfil transversal a través del Pla d'Acció Tutorial reforça encara més aquesta coordinació horitzontal i vertical al llarg dels cursos. En conjunt, aquests mecanismes asseguren la coherència del desplegament docent, la correcta alineació entre competències, resultats d'aprenentatge i sistemes d'avaluació, i la millora contínua de la titulació.

1.5. L'aplicació de les diferents normatives es realitza de manera adequada i té un impacte positiu sobre els resultats de la titulació

El Grau en Biotecnologia aplica de manera adequada el marc normatiu vigent, tant pel que fa a la normativa estatal com a la normativa pròpia de la URV, assegurant la coherència entre el disseny de la titulació, el seu desplegament i els estàndards de qualitat exigits. En aquest sentit, durant el curs 2023/2024 s'ha dut a terme la modificació substancial de la memòria per adaptar-la al Reial decret 822/2021, amb resolució favorable del Consejo de Universidades. Aquesta adaptació ha permès actualitzar el mapa de competències, reforçar la definició dels resultats d'aprenentatge i incorporar formalment el perfil transversal institucional, garantint l'alineació amb els requisits normatius i amb el nivell MECES corresponent.

Així mateix, l'aplicació de la normativa acadèmica en matèria d'avaluació, permanència, reconeixement de crèdits i treball de fi de grau ([FE-20.21-M33](#)) es realitza d'acord amb els procediments establerts pel centre i pel SIGQ, assegurant transparència i equitat en el tractament de l'estudiant. Les accions implementades en el marc del Pla de Millora, com la revisió del sistema d'assignació del TFG o el seguiment del rendiment acadèmic de primer curs, evidencien que el compliment normatiu no és merament formal, sinó que té un impacte directe i positiu sobre els resultats acadèmics. En conjunt, l'aplicació rigorosa i coordinada de la normativa contribueix a la millora contínua de la titulació, a la seguretat jurídica dels processos acadèmics i a l'assoliment dels objectius formatius previstos.



Grau en Enologia (2014)

- 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. L'alumnat que s'ha admès té 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**

El perfil de competències del Grau en Enologia no s'ha modificat i continua ajustant-se al nivell 2 del MECES. El pla docent no ha requerit canvis, i tant els resultats acadèmics com l'avaluació del professorat evidencien una adequada adquisició de les competències previstes. L'estructura del pla d'estudis es manté estable, i la distribució progressiva de matèries bàsiques, obligatòries i pràctiques facilita l'assoliment dels objectius formatius.

El nombre de places ofertades (35) es considera adequat. En ambdós cursos s'han cobert totes les places i, fins i tot, s'ha superat lleugerament l'oferta: 36 estudiants el curs 2023-24 i 38 el curs 2024-25 ([Taula 1.1](#)). No obstant això, s'ha detectat un lleuger descens en el percentatge d'estudiants que han sol·licitat el Grau en Enologia com a primera opció, situant-se al voltant del 80% en ambdós cursos. Pel que fa a la perspectiva de gènere, s'observa una tendència positiva en la presència de dones al grau, que passa del 41,7% el curs 2023-24 al 50% el curs 2024-25 ([Taula 1.4](#)).

Les dades indiquen que el perfil d'ingrés continua sent adequat. La via d'accés majoritària són les proves d'accés a la universitat (PAU), amb un 56% i un 79% del total d'estudiants els cursos 2023-24 i 2024-25, respectivament, seguida de l'accés des de cicles formatius de grau superior (CFGS), amb un 22% i un 11% ([Taula 1.3](#)). Els percentatges del curs 2023-24 són similars als del curs 2022-23; en canvi, el darrer curs s'ha observat un increment molt significatiu dels estudiants provinents de les PAU. Aquest augment és especialment rellevant en el cas de les dones, ja que el curs 2024-25 el nombre de dones procedents de les PAU que cursen el Grau en Enologia és superior al dels homes (16 dones davant de 14 homes; [Taula 1.4](#)). Addicionalment, es manté una bona entrada d'estudiants provinents del CFGS de Vitivinicultura. Aquesta via d'accés es troba estabilitzada gràcies a l'acord de convalidacions vigent, que pot arribar fins als 60 ECTS.

Les dues principals vies d'accés (PAU i CFGS) presenten també les notes mitjanes d'entrada més elevades: superiors a 8 el curs 2023-24 i al voltant de 7,5 el curs 2024-25 ([Taula 1.5b](#)), fet que indica un nivell acadèmic adequat al perfil de la titulació. Tot i això, la nota de tall s'ha mantingut en 5 ([Taula 1.6](#)).

La majoria de l'estudiantat (94% el curs 2023-24 i 95% el curs 2024-25; [Taula 1.13](#)) es va matricular a temps complet, és a dir, amb un mínim de 60 ECTS. Aquestes dades mantenen la tendència ja observada en cursos anterior i indiquen una disminució del nombre d'estudiants que compatibilitzen estudis i feina, una situació que havia estat habitual en els estudis d'enologia.

Pel que fa a les accions de millora relacionades amb aquest estàndard, el pla de millora del centre inclou la següent acció: Oferir als estudiants del Grau en Enologia la possibilitat de cursar una optativa en format BIP ([GE-24.25-M3](#)).



La responsable de l'ensenyament és l'encarregada de la supervisió i coordinació del grau. Una de les tasques clau per garantir una bona coordinació és l'elaboració d'un calendari amb els exàmens parcials programats al llarg de cada quadrimestre, amb l'objectiu d'evitar solapaments entre les avaluacions de les diferents assignatures. Aquesta planificació es publica al web del grau a l'inici de cada quadrimestre i és accessible tant per a l'estudiantat com per al professorat, fet que facilita l'organització i la planificació de tots els implicats.

Màster en Begudes Fermentades (2014)

- 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. L'alumnat que s'ha admès té 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**

Es constata un decreixement del nombre de preinscripcions als cursos 2023-24 i 2024-25 respecte als cursos 2021-22 i 2022-23, període en què el nombre de sol·licituds va superar les 30 places ofertes. Els estudiants de nou ingrés als cursos 2023-24 i 2024-25 van disminuir aproximadament un 43% en termes agregats en relació amb els dos cursos anteriors. Igualment, el ràtio d'estudiants de nou ingrés respecte a l'oferta es va reduir de 0,7 a 0,4 ([Taula 1.7](#)). Tot i això, aproximadament un 53% dels preinscrits es van matricular finalment com a estudiants de nou ingrés durant els cursos 2023-24 i 2024-25, una proporció similar a la mitjana dels dos cursos anteriors (59%) ([Taula 1.8](#)).

La mitjana del percentatge de dones als cursos 2023-24 i 2024-25 és equivalent a la d'homes ([Taula 1.11](#)). Malgrat que el nombre de matriculats de nou ingrés es va mantenir estable en ambdós cursos (12 estudiants), el volum total de matrícula presenta una evolució diferent: el curs 2023-24 es va mantenir en valors similars al curs 2022-23 (21 estudiants), mentre que el curs 2024-25 va descendir fins a 13 matrícules, totes en modalitat de temps complet ([Taula 1.13](#)). Aquesta variació indica que aproximadament el 43% dels estudiants del curs 2022-23 tenien assignatures pendents i van formalitzar matrícula el curs següent.

En base a l'article 48. "Desprogramació de títols oficials de màster" de la Normativa Acadèmica i de Matrícula 2024-25 el curs 2024-25 s'han portat a terme les accions necessàries per elaborar la proposta de suspensió pel curs 2025-26 del Màster en Begudes Fermentades i la seva desprogramació pel curs 2026-27 ja que no s'arriba al nombre mínim d'alumnes matriculat.

Pel que fa a l'origen, els estudiants de nou ingrés dels cursos 2023-24 i 2024-25 provenien en proporcions similars d'universitats estrangeres i de l'àmbit català o espanyol ([Taula 1.9](#)). En comparar aquestes dades amb els cursos 2021-22 i 2022-23, s'observa un increment significatiu del percentatge d'estudiants internacionals, així com de la mitjana d'estudiants procedents de la Universitat Rovira i Virgili. En canvi, disminueix el percentatge d'alumnat provinent d'altres universitats del sistema universitari català i de la resta de l'Estat.



Quant a les vies d'accés ([Taula 1.10](#)), la meitat dels estudiants de nou ingrés als cursos 2023-24 i 2024-25 eren titulats de grau, llicenciats o enginyers tècnics, mentre que l'altra meitat disposava d'una titulació estrangera, fet que suposa un increment respecte als cursos anteriors. Aquest resultat s'explica per l'augment de la proporció d'estudiants internacionals, amb un increment específic del 26% d'homes de nou ingrés amb titulació estrangera respecte al bienni anterior. D'altra banda, el 41% dels matriculats de nou ingrés el curs 2024-25 eren dones amb titulació de grau, llicenciatura o enginyeria tècnica, percentatge que representa un augment destacable en relació amb cursos previs.

Durant els cursos 2023-24 i 2024-25, la mitjana d'homes matriculats majors de 30 anys ha estat un 20% superior a la registrada en els dos cursos anteriors, mentre que les dones matriculades són majoritàriament menors de 30 anys des del curs 2021-22 fins al 2024-25. En conjunt, el perfil predominant de l'estudiantat en aquests quatre cursos és el d'una dona recent graduada (mitjana del 67%), mentre que el 58% dels homes matriculats durant 2023-24 i 2024-25 presenten majoritàriament una trajectòria professional consolidada ([Taula 1.11](#)).

En relació amb la nacionalitat ([Taula 1.15](#)), la tendència fins al curs 2023-24 mostrava un descens progressiu del nombre d'estudiants americans matriculats (59%, 40% i 31% als cursos 2021-22, 2022-23 i 2023-24, respectivament) en comparació amb els estudiants nacionals. Tanmateix, el descens global de matrícula el curs 2024-25 ha afectat especialment la nacionalitat espanyola, de manera que més del 80% dels estudiants matriculats provenen d'Amèrica. Aquestes dades posen de manifest una disminució de la demanda del títol en els dos darrers cursos, tot i que el perfil d'ingrés de l'estudiantat es manté adequat al nivell formatiu del màster.

En resposta a la disminució de la demanda del títol, durant el curs 2023-24 el Màster en Begudes Fermentades va dur a terme diverses accions específiques de difusió i captació d'estudiants ([MBF-23.24-M3](#)). Entre les accions assolides estan l'accés al correu institucional del MBF per a la coordinadora, convocar a la CID del centre, actualització de la web del màster i traducció a tres llengües i difusió en diferents esdeveniments. Entre aquestes accions de difusió, destaca la contractació d'una empresa especialitzada en comunicació per a l'elaboració de materials audiovisuals i gràfics del màster, així com el desplegament d'una campanya de publicitat digital a xarxes socials durant el període de preinscripció.

Paral·lelament, el màster va reforçar la seva presència en esdeveniments de referència del sector cerveser, com el Barcelona Beer Festival i les jornades tècniques InnBrew, amb la participació activa de professorat i estudiants, i va desenvolupar accions de difusió institucional a la URV, incloent-hi una sessió informativa a la Setmana dels Màsters i l'actualització dels continguts del web oficial del títol.

Aquestes actuacions han permès incrementar la visibilitat del màster i generar un impacte puntual en la captació (preinscripcions i matrícula), tot i que no han estat suficients per revertir la tendència descendent de la demanda. En qualsevol cas, evidencien un esforç planificat i diversificat de captació, coherent amb l'acció de millora [MBF-23.24-M3](#).

Valoració de l'assoliment de l'estàndard 1

Per tot l'exposat anteriorment, considerem que l'estàndard s'assoleix:



Titulació	Valoració de l'assoliment de l'estàndard			
	En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
Grau en Biotecnologia (2009)		X		
Grau en Enologia (2014)		X		
Màster en Begudes Fermentades (2014)		X		



Estàndard 2: Pertinència de la informació pública

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

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

Seguint el procés "PR-FE-007 Publicació d'informació sobre titulacions", la informació pública dels ensenyaments de la Facultat d'Enologia s'articula a través de diversos canals.

El web de l'oferta formativa de la URV, proporciona informació actualitzada sobre [graus](#) i [màsters](#). En aquestes pàgines s'accedeix a les dades generals de les titulacions, així com a informació acadèmica d'interès, tant per a nous estudiants com per a l'alumnat ja matriculat. Són pàgines que es gestionen directament des dels serveis centrals de la Universitat. Així mateix, a la pàgina inicial de graus i màsters es pot accedir també a la informació general sobre orientació, preinscripció, admissió i matrícula, informació econòmica, calendari acadèmic i tràmits administratius dels estudiants.

Les pàgines dedicades als ensenyaments del centre són les següents:

- Grau en Biotecnologia (2009).
- Grau en Enologia (2014).
- Màster en Begudes Fermentades (2014).

També es pot trobar informació sobre les titulacions al web de la Facultat d'Enologia, on es pot trobar l'estructura organitzativa del centre amb els seus responsables i òrgans de govern i les diferents comissions que estan constituïdes. També es localitza el reglament i les guies de gestió que tenen implicacions en el desenvolupament de l'activitat acadèmica.

Hi ha un apartat d'informació per als estudiants, dirigida tant a l'alumnat actual, i específicament al de nou accés, com per al potencial. Alhora, en la secció de la titulació, es difonen el calendari acadèmic, els horaris de teoria i de pràctiques, els aularis i les dates dels exàmens d'avaluació continuada i de segona convocatòria. En el web també s'enllacen els diversos serveis de la institució (cursos d'idiomes, borsa d'habitatge, transport, CRAI, servei d'atenció psicològica, etc.) i els tràmits administratius; i s'enumeren les activitats que organitza la Facultat (Jornades de Portes Obertes, xerrades divulgatives, pràctiques demostratives, programa "Fem Recerca", Fòrum "TRICS"...). Cal destacar que els àmbits de pràctiques externes, Treball de Fi de Grau/Màster, mobilitat i el col·lectiu *alumni* compten amb apartats propis. En darrera instància, s'informa sobre els vins que elabora la Facultat, la possibilitat d'organitzar una visita al centre i les dades sobre els *partners* amb els quals col·labora el centre.

També existeixen pàgines pròpies d'alguns ensenyaments, especialment dissenyades per a donar a conèixer les seves particularitats a potencials estudiants, amb una finalitat de promoció. En són un exemple les dedicades al [Màster en Begudes Fermentades](#) i al [Màster universitari Erasmus Mundus en Transicions i Innovacions en Enoturisme \(WINTOUR\)](#). Cal destacar que en el cas de la web del Màster en Begudes Fermentades s'ha portat a terme l'acció de millora [FE-23.24-M3](#) (Iniciar la traducció de la web a les tres llengües), millora proposada a l'informe d'avaluació externa d'acreditació del màster (2023).



A més de a través de la web, el centre difon informació a través de diferents xarxes socials com són X (@enologiaURV), Facebook, Instagram i LinkedIn.

Un altre canal d'informació pública és la Guia Docent, on es visualitza la proposta acadèmica de la institució amb aspectes rellevants de les assignatures activades en el curs vigent i amb la possibilitat de consultar cursos anteriors. A part de les dades identificadores, la Guia Docent presenta nou seccions: competències, resultats d'aprenentatge, continguts, planificació, metodologies, atenció personalitzada, avaluació, fonts d'informació i recomanacions. Durant els cursos següents, se seguirà treballant per implantar l'aplicatiu GUIDO en les titulacions del centre, a mesura que es vagin adaptant al Reial decret 822/2021, simplificar la gestió docent i substituir el model actual on les guies docents es gestionen a través del DOCnet ([FE-18.19-M1](#)). El curs 2024-25 ha estat el primer amb una titulació de la Facultat amb guies docents a l'aplicatiu GUIDO, concretament, el màster Wintour.

A la [taula 2.1](#) dels annexos s'enumeren els enllaços per a facilitar la localització de la informació pública.

Cal citar que, perquè la informació pública sigui adequada i no presenti biaixos de gènere, des de la URV es promouen cursos de formació, tant per PDI com per PTGAS, sobre la gestió i manteniment del web en els quals hi ha un mòdul per tractar l'estil institucional i la millora de la qualitat lingüística en la redacció de continguts web, inclosos els usos lingüístics no sexistes.

La URV i la Facultat d'Enologia disposen, doncs, de mecanismes que permeten garantir la publicació periòdica d'informació actualitzada relativa a les titulacions i als programes formatius, essent disponible per a tots els agents implicats –interns i externs– i per a la societat en general.

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

A la pàgina web de la URV es fan públics els resultats dels principals indicadors de les titulacions (Grau en Biotecnologia, Grau en Enologia i Màster en Begudes Fermentades) per entendre el seu desenvolupament. De forma anual, quan es disposa de les dades consolidades, es fa una càrrega de dades i al web d'oferta formativa sempre estan disponibles les xifres més actualitzades.

Adicionalment, a l'apartat de qualitat del web de la Facultat d'Enologia es publiquen els *dashboards* en format històric, per tal de mostrar l'evolució en els graus i els màsters del centre.

Els resultats de la mesura de la satisfacció dels grups d'interès estan disponibles per a tota la comunitat universitària a través d'un enllaç al Campus Virtual. Com a novetat, indicar que curs 2023-24 es va incorporar un apartat sobre satisfacció dels estudiants amb les assignatures ([FE-19.20-M2](#)), així com resultats de les enquestes d'AQU sobre la satisfacció dels graduats recents i la inserció laboral ([FE-23.24-M17](#) i [FE-23.24-M4](#)).

La informació també està a disposició de qualsevol persona interessada a través dels Informes de seguiment i els Autoinformes d'acreditació publicats al [web de la Facultat](#).

2.3. La institució publica el SIGQ en què s'emmarca la titulació i els resultats del seguiment i l'acreditació de la titulació



La URV publicita el seu compromís amb la qualitat mitjançant la seva [Política de qualitat](#). Així mateix, també dona a conèixer el marc sobre el qual es despleguen els SIGQ's dels centres i els [principals resultats en aquest àmbit](#).

Alhora, la Facultat d'Enologia posa a disposició dels grups d'interès la informació sobre garantia de la qualitat mitjançant un apartat específic dins el web del centre. En aquesta secció es pot consultar: la Política de qualitat, el Manual de qualitat, el mapa i les fitxes dels processos, les memòries verificades actualitzades de les titulacions, els indicadors de rendiment acadèmic i de seguiment dels ensenyaments, un enllaç als informes d'avaluació externa disponibles a EUC Informes, la publicació del pla d'estudis en el BOE, els informes de seguiment i autoinformes d'acreditació (que inclouen el pla de millora), l'informe de revisió del SIGQ i aspectes relacionats amb el Pla d'Acció Tutorial, entre altres.

Amb tot, d'acord amb el compromís que assumeix el centre de difondre tota la documentació i informació del SIGQ, s'estan duent a terme les següents iniciatives:

Valoració de l'assoliment de l'estàndard 2

Per tot l'exposat anteriorment, considerem que l'estàndard s'assoleix:

Centre	Valoració de l'assoliment de l'estàndard			
	En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
Facultat d'Enologia		X		



Estàndard 3: Eficàcia del sistema de garantia interna de la qualitat

"La institució disposa d'un sistema de garantia interna de la qualitat formalment establert i implementat que assegura, de manera eficient, la qualitat i la millora contínua de la titulació"

La URV ha definit la seva estratègia i responsabilitats en l'àmbit de la qualitat docent. En aquest context, la Facultat d'Enologia ha implementat i desplegat un SIGQ que garanteix la qualitat de les activitats que desenvolupa com a centre i les titulacions que estan dins del seu abast, així com la seva millora contínua. Els documents que esdevenen l'essència del sistema són:

- Política de qualitat, que inclou els objectius.
- Manual de qualitat.
- Processos del SIGQ.

En el Manual de qualitat es defineixen els òrgans i càrrecs de la Facultat. Entre aquests destaca la figura de responsable del SIGQ (de la qual n'és titular actualment la Dra. Montserrat Poblet Icart), qui s'encarrega que s'estableixin, implantin i mantinguin els processos necessaris per al desenvolupament del sistema; i informa l'Equip Deganal sobre l'acompliment de les metes previstes i qualsevol necessitat de millora. Per altra banda, la Comissió de Qualitat vetlla pel seguiment i avaluació tant de la implantació del SIGQ com de l'avaluació del seu funcionament i rendiment.

Més enllà dels diferents òrgans unipersonals i col·legiats de la Facultat, la Universitat compta amb el Gabinet de Programació i Qualitat, que garanteix la qualitat dels processos del Marc VSMA de les titulacions. Pel que fa al SIGQ, ofereix suport als centres en la seva implantació, seguiment i avaluació, en coordinació i a través del tècnic o tècnica de suport a la qualitat docent assignat a cada Facultat o Escola. El o la TSQD fa d'intermediari/ària entre el GPQ i el centre, establint un contacte constant i bidireccional canalitzat principalment a través de la bústia marc.vsma@urv.cat. Alhora, es disposa d'una carpeta de treball compartida on es posen a disposició plantilles de documents, informes, segells, certificats, etc. Així, es garanteix l'accés a la informació més actualitzada en tot moment. Complementàriament, durant el curs acadèmic se celebren diverses sessions de formació temàtiques.

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

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

Disseny i aprovació de les titulacions

Tant la Universitat com el centre 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.

El procés "PR-FE-002 Planificació de titulacions" s'ocupa del disseny i aprovació dels programes formatius: estableix els elements de configuració i revisió de la programació acadèmica; els



procediments per a la preparació d'una nova proposta, garantint la participació de tots els grups d'interès i la seva màxima qualitat; i les accions relacionades amb la seva avaluació externa.

Abans de trametre qualsevol proposta de nova titulació a verificar, cal sotmetre-la a l'aprovació de diferents òrgans de govern de la Facultat i de la Universitat. Cal destacar que en el Consell de Govern i en la Junta de Facultat hi ha una representació de tots els col·lectius de la comunitat universitària.

En relació amb la programació i verificació de noves titulacions a la Facultat d'Enologia, cal destacar que durant el curs 2024-2025 es va iniciar el procés de programació del Màster Universitari en Sostenibilitat i Innovació a la Indústria Enològica i Cervesera (MUSIEC) ([MUSIEC-24.25-M1](#)). El centre va dur a terme totes les accions necessàries per a la seva implantació, seguint els procediments establerts. No obstant això, la proposta va ser finalment aturada pels òrgans competents de la Universitat Rovira i Virgili.

Suspensió de les titulacions

El procés "PR-FE-005- Suspensió de titulacions" descriu com s'apliquen els criteris per a la suspensió d'una titulació, la manera com es garanteix a l'alumnat matriculat el desenvolupament efectiu dels estudis fins a la seva finalització i el tractament acadèmic de les assignatures en extinció.

El curs 2024-25 s'han portat a terme les accions necessàries per elaborar la proposta de suspensió pel curs 2025-26 del Màster en Begudes Fermentades i la seva desprogramació pel curs 2026-27 en base a l'article 48. "Desprogramació de títols oficials de màster" de la Normativa Acadèmica i de Matrícula 2024-25. No es tracta d'una reverificació ([MBF-24.25-M1](#)).

Seguiment i millora contínua de les titulacions

El procés "PR-FE-003 Seguiment i millora de titulacions" descriu la sistemàtica per dur a terme el seguiment intern i periòdic del desplaçament dels ensenyaments verificats.

El SIGQ de la Facultat d'Enologia ha demostrat la seva eficàcia promovent la millora contínua dels programes formatius. El diagnòstic dels principals indicadors de cada titulació –que es du a terme principalment a través del quadre de comandament– vehicula un procés de reflexió en relació amb el seu funcionament, els resultats que ofereix i el biaix entre la memòria verificada i la seva aplicació real. La reflexió es concreta en la identificació de punts forts i punts febles de l'ensenyament i, en conseqüència, en la determinació de les àrees que poden ser objecte d'accions de millora, que al seu torn s'hauran d'alinear amb els objectius de qualitat del centre. El pla resultant, gestionat amb l'eina del quadre d'objectius, estableix les responsabilitats, els terminis i els indicadors o evidències que en permetran avaluar la consecució.

L'informe de seguiment ha estat la peça a partir de la qual s'ha materialitzat l'assegurament de la qualitat. La implicació de l'Equip Deganal i la Comissió de Qualitat en la seva elaboració, i la discussió, valoració i aprovació de l'informe a la Junta de Facultat certifica la participació de tota la comunitat universitària; mentre que la seva publicació al web fa que esdevingui un element de rendició de comptes a tots els agents d'interès.

Així, entre els anys 2023 i 2024 es va confeccionar l'Informe de seguiment dels cursos 2021-22 i 2022-23, aprovat a la Junta de Facultat del 15 de març del 2024 i que es va lliurar a AQU com a evidència del procés de certificació de la implantació del SIGQ a la Facultat d'Enologia. Amb un abast



de tota la Facultat, es van vehicular les particularitats de cada titulació amb la transversalitat del centre, amb un pla de millora únic i interrelacionat en els diferents nivells d'anàlisi.

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 posar en pràctica les accions correctives i les recomanacions externes. La seva realització segueix les línies marcades en el procés "PR-FE-004 Modificació de titulacions". A la taula 5 es mostren les modificacions realitzades al Grau en Biotecnologia, al Grau en Enologia i al Màster en Begudes Fermentades.

Taula 5. Resum de les propostes de modificació de la memòria

Curs d'implantació	Descripció	Estat
Grau en Biotecnologia (2009)		
2017-18	Modificació no substancial: divisió de l'assignatura "Química General", d'impartició anual, en dues assignatures de 6 crèdits (1r i 2n quadrimestre): "Química General I" i "Química General II"	Aprovada a la Junta de Facultat del 20/12/2016
2017-18	Modificació no substancial: fusió de les assignatures de 3 ECTS "Aliments Funcionals i Nutraceutics" i "Prebiòtics i Probiòtics" generant-se una nova assignatura de 6 crèdits denominada "Aliments Funcionals, Compostos Bioactius i Nutraceutics", que formarà part de la Menció en Biotecnologia dels Aliments	Aprovada a la Junta de Facultat del 30/05/2017
2019-20	Modificació substancial autoritzable: divisió de l'assignatura de formació bàsica "Física" (9 ECTS, 1r curs, anual) en "Física I" (3 ECTS, 1r quadrimestre) i "Física II" (6 ECTS, 2n quadrimestre). Adaptació de les competències transversals i nuclears al nou model de competències transversals de la URV. Actualització de la Memòria de verificació	Aprovada a la Junta de Facultat del 08/02/2019 Informe d'avaluació favorable d'AQU del 25/06/2019
2021-22	Modificació no substancial: canvi de quadrimestre de les assignatures "Immunologia Clínica", que passa del primer al segon quadrimestre; i "Teràpia Gènica", que passa del segon al primer quadrimestre	Aprovada a la Junta de Facultat del 05/07/2021
2021-22	Modificació no substancial: canvi de quadrimestre de les assignatures "Virologia", que passa del primer al segon quadrimestre; i "Des dels Organismes Model a la Biologia Humana", que passa del segon al primer quadrimestre	Aprovada a la Junta de Facultat del 05/07/2021
2021-22	Modificació no substancial: canvi en la llengua d'impartició de l'assignatura "Vacunes i Fàrmacs", que passa del català a l'anglès	Aprovada a la Comissió Permanent del 13/10/2021
2022-23	Modificació no substancial: canvi de quadrimestre de l'assignatura "Metabolisme de Microorganismes", del primer al segon quadrimestre. Canvi en la distribució d'hores de les assignatures "Química I" i "Química II"	Aprovada a la Junta de Facultat del 29/06/2022
2025-26	Adaptació de la memòria al nou RD 822/2021	Aprovada a la Junta de Facultat del 25/04/2023
2024-25	Fusió de les assignatures Física I i Física II en una assignatura de 9 ECTS (Física)	Aprovada a la Junta de Facultat del 25/04/2023
2024-25	Eliminar optatives que es van posar a la memòria verificada però que no s'activen.	Aprovada a la Junta de Facultat del 23/06/2023
2025-26	Es dona resposta a l'àrea de millora proposada per la Comissió Específica d'avaluació en l'àmbit de Ciències d'AQU Catalunya (informe emès en la sessió del 17 d'abril de 2024), mitjançant una revisió exhaustiva dels resultats d'aprenentatge.	Aprovada a la Junta de Facultat del 8/10/2024 resolució favorable d'AQU 25/02/2025
2025-26	Afegir a la memòria informació sobre Seminaris interdisciplinars (apartat 4) i actualitzar un departament (apartat 5)	Aprovada a la Junta de Facultat del 20/06/2025
Grau en Enologia (2014)		
2017-18	Modificació no substancial: canvi de nom de l'assignatura (19224118) per "Anàlisi Instrumental Enològica"	Aprovada a la Junta de Facultat del 20/12/2016
2017-18	Modificació no substancial: canvi de nom optativa "Viticultura de precisió" per "Factors de qualitat en el cultiu de la vinya"	Aprovada a la Junta de Facultat del 30/5/2017



Curs d'implantació	Descripció	Estat
2018-19	Modificació no substancial: 1. Distribució de les hores de les activitats formatives en la matèria TECNOLOGIA I ENGINYERIA ENOLÒGIQUES 2. POA assignatura (19224114) "Subproductes vitivinícoles" increment sessió magistral	Aprovada a la Junta de Facultat del 21/6/2018
2019-20	Modificació substancial: Adaptar les competències B i C a les noves transversals CT	Aprovada a la Junta de Facultat del 8/2/2019
2019-20	Modificació substancial: - Canvi en la distribució de les hores de les activitats formatives de l'assignatura "Bioquímica" baixant 10 hores la sessió magistral amb professor i augmentant les 10 hores de seminaris amb professor. - Canvi de quadrimestre d'assignatures de 2n curs -> l'assignatura "Ampelologia" passa al 1Q, i l'assignatura "Operacions bàsiques" passa al 2Q. - Canvi distribució de les hores de les activitats formatives de la matèria "Tecnologia i Enginyeria Enològica" incrementant 6 hores en la sessió magistral i 3 hores en seminaris, així com una baixada de 9 hores en laboratoris amb professor. - Modificar el nom de l'assignatura optativa "Biotecnologia Enològica" per "Selecció i Millora de Inòcul Enològic" - Modificar la taula d'adaptacions -> entre l'assignatura "Operacions bàsiques" preexistent (6 ECTS) i "Operacions bàsiques" del grau actual (3 ECTS). - Canvi del nom de l'assignatura "Ampelografia" per "Ampelologia" perquè la classificació i descripció de les varietats de la vid es basa en anàlisis de l'ADN. - 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" per adequar el nom de l'assignatura als continguts. - Canvi de distribució de les hores de les activitats formatives de la matèria "Tecnologia i Enginyeria Enològica" -> Increment sessió magistral en 6 h i Laboratoris en 6 hores. Els seminaris baixen 12 hores. Per incrementar el nombre de pràctiques d'anàlisi sensorial que es realitzen a la sala de cata. S'incrementa el nombre de sessions magistrals. - S'adapten les competències transversals (B) i nuclears (C) a les noves competències transversals de la URV.	Aprovada a la Junta de Facultat del 03/2019
2019-20	Modificació no substancial: Afegir al Departament de Gestió d'Empreses, l'assignatura (19224212) "Creació de valor en el sector vitivinícola"	Aprovada a la Junta de Facultat del 22/7/2019
2020-21	Modificació no substancial: Afegir l'assignatura optativa "Aprofundiment en la poda de respecte i l'empelt", de 3 ECTS, al Grau en Enologia.	Aprovada a la Junta de Facultat del 6/5/2020
2021-22	Modificació no substancial: Afegir la següent optativa de 3 ECTS "Nous models de viticultura ecològics, biodinàmics i regeneratius" a l'oferta d'optativitat del grau.	Aprovada a la Junta de Facultat del 24/03/2021
2021-22	Modificació no substancial: Adaptar la presencialitat de l'assignatura "Microbiologia general" (19224004) al 40%, reajustant les hores teòriques i les pràctiques.	Aprovada a la Junta de Facultat del 13/10/2021
2021-22	Modificació no substancial: Afegir hores de pràctiques a l'assignatura "Patologia Víticola" (19224127).	Aprovada a la Junta de Facultat del 13/10/2021
2022-23	Modificació no substancial: Canvi de quadrimestre a la Memòria de verificació de les assignatures "El Vi com a Aliment" (19224213) i "Tecnologia del Servei de Vins. Harmonia de Vins i Menjar" (19224224), del segon al primer quadrimestre.	Aprovada a la Junta de Facultat del 15/07/2022
2023-24	Modificació no substancial: Afegir dues assignatures optatives BIP en substitució de dues assignatures que es desactivaran.	Aprovada a la Junta de Facultat del 12/06/2023
2024-25	Canviar el nom de l'optativa BIP Canvi de nom de l'assignatura optativa 19224241. Passa de "Successful European regional quality wines. Marketing &	Aprovada a la Junta de Facultat del 11/06/2024



Curs d'implantació	Descripció	Estat
	Sales strategies in Exports Markets" a "From terroir to the world: Tools and Strategies for the Export of European quality wines"	
2028-29	Compliment de la disposició transitòria cinquena del RD 822/2021, de 28 de setembre, on s'indica que en el termini de quatre anys des de la publicació del RD totes les titulacions de grau i màster han d'estar adscrites a un àmbit de coneixement.	Aprovada a la Junta de Facultat del 8/12/2024
Màster en Begudes Fermentades (2014)		
2017-18	Modificació substancial autoritzable: canvi en la modalitat d'impartició del màster, que passa de semipresencial a presencial. Increment del 28% al 40% en la presencialitat de les matèries obligatòries i optatives. Adaptació de les competències transversals i nuclears al nou model de competències transversals de la URV, així com de les metodologies docents i les activitats formatives. Actualització de la Memòria de verificació	Aprovada a la Junta de Facultat del 17/12/2015 Informe d'avaluació favorable d'AQU del 19/05/2017
2018-19	Modificació no substancial: canvi en la unitat temporal de l'assignatura "Pràctiques Externes", que passa del segon quadrimestre a anual	Aprovada a la Junta de Facultat del 30/05/2017
2018-19	Modificació no substancial: canvi en la denominació de l'assignatura "Tècniques d'Estudi en Micologia", que passa a anomenar-se "Altres Microorganismes d'Interès en Enologia i Viticultura"	Aprovada a la Junta de Facultat del 21/06/2018
2021-22	Modificació no substancial: eliminació de les assignatures "Comunicació Científica", "Innovació en Tractaments Pre i Post Fermentatius" i "Gestió Econòmica i Marketing"	Aprovada a la Junta de Facultat del 01/04/2022
2022-23	Modificació substancial autoritzable: supressió del català i l'anglès com a llengües d'impartició del títol. Canvi en la denominació de l'assignatura "Tractaments Pre i Post Fermentatius en l'Elaboració de Begudes Fermentades", que passa a anomenar-se "Enginyeria de Procés en l'Elaboració de Begudes Fermentades" i se situa al primer quadrimestre. Actualització de la taula d'adaptació per incloure els canvis en el pla d'estudis. Modificació del percentatge de presencialitat de les "Pràctiques Externes" i el "Treball de Fi de Màster". Revisió del redactat de la competència específica A6 i assignació a l'assignatura "Enginyeria de Procés en l'Elaboració de Begudes Fermentades". Actualització del redactat de la competència transversal CT7. Actualització de la Memòria de verificació	Aprovada a la Junta de Facultat del 01/04/2022 Informe d'avaluació favorable d'AQU del 19/04/2022
2022-23	Modificació no substancial: afegir a la Memòria de verificació les següents activitats formatives en la modalitat no presencial: videoconferències, webinars, activitats d'auto seguiment, resolució de problemes i presentacions / exposicions. Modificar la distribució d'hores de totes les assignatures per incloure-hi 2 hores d'activitat virtual.	Aprovada a la Junta de Facultat del 29/06/2022

Acreditació de les titulacions

El SIGQ del centre incorpora el procés "PR-FE-006 Acreditació de titulacions", que descriu les persones involucrades en l'acreditació, la preparació de l'informe, el desenvolupament de la visita externa i la gestió dels resultats de l'avaluació.

En el conjunt de la Facultat d'Enologia, les valoracions obtingudes en les darreres acreditacions celebrades són les següents:

Taula 6. Resultats de les darreres acreditacions de les titulacions de la Facultat d'Enologia

Titulació	Resultat acreditació	Any acreditació	E1	E2	E3	E4	E5	E6
-----------	----------------------	-----------------	----	----	----	----	----	----



Grau en Biotecnologia (2009)	Favorable	2023	B	B	A	A	B	B
Grau en Enologia (2014)	Favorable	2021	B	B	B	B	B	B
Màster en Begudes Fermentades (2014)	Favorable	2023	B	B	A	A	B	B

A – En progrés vers l'excel·lència i B - S'assoleix.

El Màster Internacional en Innovació en Enoturisme (2016), atès el seu caràcter d'*Erasmus Mundus*, de conformitat amb la disposició addicional vuitena del Reial decret 822/2021, s'entén que compleix el requisit de renovació de la seva acreditació mentre segueixi vigent el segell *Erasmus Mundus*.

Els resultats del procés i les recomanacions dels Comitès d'Avaluació Externa incloses en els informes d'avaluació s'han incorporat al pla de millora i s'enumeren i es detalla com es donarà resposta en l'apartat 5.3. d'aquest informe de seguiment.

Per tot el que s'ha exposat, podem afirmar que els processos del SIGQ relacionats amb el Marc VSMA han permès fer un monitoratge acurat dels ensenyaments implantats.

En conclusió, el SIGQ de la Facultat d'Enologia compta amb processos implantats que cobreixen tot el cicle de vida dels ensenyaments, 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 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 SIGQ implementat garanteix la recollida d'informació i dels resultats rellevants per a la gestió eficient de les titulacions, en especial els resultats acadèmics i la satisfacció dels grups d'interès

La recopilació d'informació completa, fiable i representativa és la base perquè les decisions que s'adoptin siguin fonamentades i donin resposta als reptes que planteja una educació superior de qualitat. És per això que els processos que conformen el SIGQ de la Facultat d'Enologia disposen la recollida àgil, pertinent i sistemàtica dels indicadors acadèmics, l'opinió dels agents d'interès i les evidències de la implantació i funcionament del mateix sistema.

Sistema d'informació: SÍNIA

El SIGQ del centre està suportat per un sistema institucional de gestió i anàlisi de la informació que s'anomena SÍNIA (Sistema Integrat d'Informació i Anàlisi). Sobre la base de la integració de dades, persones, processos i recursos tecnològics, SÍNIA captura, emmagatzema en un repositori únic, processa, explota i comunica les dades més rellevants de tots els àmbits de la gestió universitària. La generació i compartició del coneixement de l'organització, l'accessibilitat permanent per als usuaris, l'adaptació als canvis tecnològics i la verificació de la informació són els pilars bàsics del sistema.



SÍNIA és, doncs, un instrument que funciona com un “magatzem de dades” corporatiu per compilar informació rellevant provinent de diverses fonts que, un cop tractada i validada, s’explota i es comparteix amb la comunitat universitària. El sistema no només centralitza les dades, sinó que les relaciona en forma de taules i gràfics dinàmics per tal de facilitar la seva anàlisi i contribuir a una presa de decisions més objectiva.

Instruments per a la recollida de la satisfacció dels grups d’interès

El SIGQ de la Facultat d’Enologia també s’orienta a la mesura de la satisfacció dels grups d’interès. A la [taula 3.1](#) dels annexos es recullen els instruments que s’empren, així com la participació que han obtingut. Com es pot veure, són diversos els responsables. Per una banda, el GPQ centralitza l’organització i coordinació de les enquestes de la URV que es dirigeixen a l’estudiantat sobre les assignatures i les titulacions. Des de l’SRH, en coordinació amb el GPQ, es gestiona l’enquesta de professorat. L’SGA impulsa l’enquesta de valoració del procés de matrícula de grau. Per altra banda, s’analitzen els sondejos externs, com els que impulsa AQU Catalunya (titulats recents i inserció laboral) o la Xarxa Vives (Via Universitària).

Pel que fa a la participació dels i les estudiants en els qüestionaris de satisfacció, en el cas del Grau en Biotecnologia, l’enquesta d’avaluació del professorat ha assolit un 28% el curs 2022-23, la més alta dels darrers quatre anys, tot i que el curs 2023-24 va baixar al 23% i el 2024-25 al 22%. En el Grau en Enologia, la participació s’ha mantingut estable, amb valors entre el 21% i el 26% al llarg del període.

Quant a les enquestes d’avaluació de la titulació, destaca la variabilitat en el moment inicial: en Biotecnologia, la participació va ser del 36% el curs 2023-24, mentre que el 2024-25 va baixar al 17%. En Enologia, després d’un mínim del 4% el 2022-23, es va situar en el 14% i el 13% els dos cursos següents. Pel que fa al moment final, Biotecnologia va passar del 5% el 2023-24 al 12% el 2024-25, mentre que Enologia es va mantenir per sota del 10%.

En relació amb les Pràctiques Externes i el Treball de Fi de Grau, el Grau en Biotecnologia presenta valors més elevats: el curs 2024-25, la participació va ser del 24% en pràctiques i del 15% en TFG, mentre que en Enologia va ser de l’11% i el 26%, respectivament.

Pel que fa al Màster en Begudes Fermentades, l’enquesta d’avaluació del professorat mostra una evolució irregular: del 32% el curs 2021-22 al 13% el 2022-23, amb una recuperació notable fins al 50% el 2024-25. L’enquesta d’organització del màster, que no va tenir respostes el 2021-22, ha anat augmentant fins al 14% el 2024-25. Les enquestes de Pràctiques Externes i Treball de Fi de Màster també han millorat, passant del 0% i 4% el 2021-22 al 13% i 11% el 2024-25.

La reflexió entorn de l’aplicabilitat dels instruments per a la recollida de la satisfacció ens porta a ressenyar la baixa participació dels i les estudiants en les enquestes. Per part de la Facultat d’Enologia, s’han portat a terme diferents accions de millora per tractar d’augmentar la participació dels diferents col·lectius a les enquestes:

- Incentivar la participació dels estudiants a les enquestes durant les sessions de tutories grupals ([FE-23.24-M4](#)).
- Augmentar la participació dels tutors de PAT a l’enquesta de satisfacció fent un correu recordatori abans de tancar l’enquesta ([FE-23.24-M12](#)).
- Posar a disposició del PDI de la FE l’enquesta institucional de professorat ([FE-24.25-M12](#)).



- Enviar l'enquesta als tutors professionals just quan s'acaben les pràctiques per tal d'augmentar la seva participació ([FE-24.25-M4](#)).
- Enviar als tutors acadèmics el calendari de les enquestes institucionals per a que el donin a conèixer durant les tutories grupals ([FE-24.25-M19](#)).
- Enviar a tots els professors dels Graus un correu electrònic des del deganat per a que deixin 5 minuts de la classe per a que els estudiants contestin les enquestes ([FE-24.25-M19](#)).
- Fer només enquesta tutors grupals dels graus i no als tutors individuals, ja que el curs 2024-25 ja s'ha implantat el sistema de tutories grupals a tots els cursos dels dos graus de la FE ([FE-24.25-M17](#)).

Consultes, queixes, reclamacions, suggeriments i felicitacions

Un altre mitjà que garanteix la interacció amb la comunitat universitària és la bústia electrònica de contacte que hi ha al web de la Facultat. Aquesta es troba en l'àmbit d'aplicació del procés "PR-FE-015 Consultes, queixes, reclamacions, suggeriments i felicitacions (CQRSF)".

El tècnic o la tècnica de l'Oficina de Suport al Deganat rep totes les CQRSF de la Facultat d'Enologia i és qui decideix si té entitat per ser evidenciada. En el cas que no hi hagi remitent o el text introduït sigui impropï, no es tindrà en compte i no serà tramitada. Seguidament, el tècnic o la tècnica de l'OSD registra la CQRSF en un document de control, li assigna un número d'identificació i la guarda en la carpeta corresponent de l'Equip C_FE del *Microsoft Teams*. Es valora si la CQRSF es pot respondre directament o si s'ha d'enviar a una altra unitat o servei de la URV perquè l'atengui. Després de la seva resolució o derivació, la qual es comunica a la persona interessada, es tanca l'expedient.

En conclusió, la informació que proporciona la bústia de CQRSF esdevé un element d'entrada per a la definició dels objectius de qualitat, el seguiment i millora de les titulacions i la revisió del SIGQ.

En definitiva, el SIGQ de la Facultat d'Enologia té assignats indicadors que permeten el control dels resultats acadèmics i de satisfacció, compta amb un sistema de gestió de la informació que facilita una recollida àgil i completa de les dades i posa a disposició de la comunitat universitària i la societat els mitjans per a una comunicació efectiva i significativa en la presa de decisions.

3.3. El SIGQ implementat es revisa periòdicament i genera un pla de millora que s'utilitza per a la seva millora continuada

Revisió i millora del SIGQ

L'actual Política de qualitat del centre es va aprovar a la Junta de Facultat del 17 de gener de 2020 i va ser posteriorment ratificada el 18 de gener de 2024 un cop comprovat el seu alineament amb la nova política de qualitat de la URV. La Política, compromís de les parts interessades internes amb una cultura de la qualitat, conté la missió, visió i objectius del centre. És pública i orienta la gestió estratègica de la Facultat. La Política troba la seva concreció operativa en els objectius de qualitat, que al seu torn estan alineats amb els objectius de la URV. Els objectius de qualitat es concreten a través d'accions de millora que es recullen cada curs al quadre d'objectius del centre. D'acord amb el procés "PR-FE-001 Elaboració i revisió de la política i els objectius de qualitat", l'Equip Deganal, tenint en compte l'estat de consecució dels indicadors i les evidències, realitza, com a mínim una vegada a l'any, el seguiment del grau de consecució dels objectius de qualitat, deixant-ne constància en el quadre d'objectius.



A més, tal i com queda recollit al procés PR-FE-008, el o la responsable del SIGQ recollirà els resultats de la revisió del SIGQ en un informe de revisió del SIGQ del centre que tindrà caràcter biennal.

Les dues eines per a la gestió integral del SIGQ són:

- Quadre de comandament: full de càlcul que recull de forma sintètica i sistematitzada els indicadors de cada fitxa de procés. En el quadre es conjuguen dades referents al centre i a les titulacions que s'hi adscriuen. S'estableixen els valors estratègics (objectiu i llinar); la font i el procés al qual correspon cada indicador, així com el seu responsable, amb les dades del curs vigent i un històric de quatre cursos acadèmics amb un format sobre una degradació entre dos colors (verd i vermell). També s'ha inclòs una columna per detectar els casos en què els valors reals no assoleixen els estratègics i, en conseqüència, s'han de proposar accions de millora. Aquestes, que provenen o s'inclouen en el quadre d'objectius, s'enumeren a la columna del pla de millora, on també es justifica el biaix en el cas que no es plantegi cap intervenció quan es tracta de qüestions conjunturals.
- Quadre d'objectius: document que inclou les iniciatives que permeten aconseguir els objectius de qualitat, tant a escala de centre com de les titulacions.

En aquesta línia, el quadre d'objectius recull un seguit d'accions de millora relacionades amb aquest subestàndard (3.3) i que s'ha assolit durant els cursos objecte d'aquest informe de seguiment, com són:

- Fer difusió del SIGQ del centre entre el PDI ([FE-23.24-M5](#))
- Actualitzar les entrades del quadre d'objectius per adaptar-les a les necessitats del centre ([FE-23.24-M6](#))
- Adaptar el model de fitxa de revisió de processos de la URV a la idiosincràsia i especificitats de la Facultat d'Enologia ([FE-20.21-M18](#))
- Establir nous valors objectiu i llinar al quadre de comandament per a l'indicador "004-2. Nombre de modificacions no substancials realitzades per curs" ([FE-23.24-M11](#))
- Revisar els processos PR-FE-001, PR-FE-008, PR-009, PR-010, PR-016 i PR-FE-019 per incorporar els canvis detectats en el desplegament del SIGQ i en els canvis normatius ([FE-23.24-M16](#))
- Afegir una columna "Data de tancament" a l'excel del registre 015.c ([FE-24.25-M11](#))

Procés de certificació de la implantació del SIGQ i acreditació institucional

Durant el curs 2023-24, extensiu el 2024-25, es va dur a terme el procés de certificació de la implantació del SIGQ ([FE-23.24-M15](#)), el qual va tenir les següents fites:

- El lliurament de la documentació a AQU (Política de qualitat, Manual de qualitat, quadre de comandament, quadre d'objectius, informe de seguiment de centre, així com altres evidències) i la visita prèvia (15/05/2024)
- La preparació i presentació de la resposta a l'informe de visita prèvia (23/07/2024)
- La visita externa del Comitè d'AQU (23 i 24/10/2024)
- Informe previ de la visita de certificació del SIGQ (20/01/2025) amb un resultat de favorable.
- L'informe final de la visita del CAE (10/02/2025)



- L'informe previ de la certificació del SIGQ de la FE (18/03/2025) amb un resultat provisional d'avaluació favorable, ja que totes les dimensions s'assoleixen.
- L'informe definitiu del procés de certificació del SIGQ de la FE (30/06/2025). El resultat global de l'avaluació va ser favorable a la certificació del SIGQ, amb totes les dimensions valorades amb "implantació suficient". Es va destacar com a bona pràctica el Pla d'Acció Tutorial del centre. Pel que fa a les àrees de millora i recomanacions sorgides en l'informe de certificació del SIGQ es recullen al quadre d'objectius (pla de millora) del centre del curs 2025-26 a l'apartat 5.3 de l'informe.
 - Impulsar la participació dels grups d'interès externs en la definició i revisió de la política i els objectius de qualitat.
 - Garantir la coordinació entre els processos del centre i els processos transversals.
 - Incloure en el mapa de processos de la FE els processos de gestió del PTGAS (selecció, contractació, vida laboral, avaluació i promoció).
 - Completar el quadre de comandament d'indicadors incloent aquells indicadors que s'adeqüen millor a la realitat de les titulacions de la FE, inclosos els generats pels processos transversals que afectin directament el centre, i eliminant aquelles dades no representatives.
 - Explicitar clarament com es fa la recopilació, generació i difusió dels indicadors de qualitat del SIGC i dels programes formatius en tots els processos del SIGC relacionats amb això.
 - Explicitar la gestió de la satisfacció de tots els grups d'interès incloent informació sobre com es fa en cadascun dels processos del SIGC on sigui necessari.
 - Incloure en la revisió del SIGC de la FE aquells aspectes pertinents de la revisió dels processos transversals especificant com afecten el centre.
 - Reflectir en l'informe de revisió del SIGC els aspectes recollits en el procés "PR-FE-008 Definició, revisió i millora del SIGC" que van més enllà dels aspectes formals.
 - Completar el procés "PR-FE-014. Definició del perfil d'ingrés, accés, captació, admissió, matrícula i acollida de l'alumnat de màster" amb els registres sobre l'orientació inicial (acollida) de l'alumnat de màster.
 - Implantar la proposta de millora relacionada amb la inclusió dels indicadors d'inserció laboral en el quadre de comandament d'indicadors.
 - Buscar alternatives per augmentar la participació de l'alumnat en l'emplenament de les enquestes de satisfacció.
 - Realitzar una anàlisi més ajustada dels indicadors associats a les titulacions.
 - Completar el procés "PR-FE-021 gestió dels recursos docents" amb la informació relativa a l'avaluació del PDI.
 - Completar el registre de reunions relacionades amb l'avaluació del professorat.
 - Incloure la tasca que realitzen els departaments en el "PR-FE17 Gestió dels recursos materials i serveis".
 - Completar el SIGC de la FE amb la informació relacionada amb la gestió i desenvolupament professional del PTGAS.
 - Recollir informació dels recursos materials i serveis de la FE, de la satisfacció d'altres grups d'interès (persones titulades, PDI, PTGAS) i sobre la gestió del personal de suport.
 - Millorar la incentivació de l'alumnat per participar en la Junta de Facultat.

Un cop assolida la **certificació del SIGQ**, i havent acreditat el 50% dels graus i el 50% dels màsters del centre per la via ordinària, es va sol·licitar l'**acreditació institucional** de l'FE obtenint la resolució del Consejo de Universidades en data 18/07/2025, amb validesa fins el 18/07/2031,



moment en què s'haurà de renovar l'acreditació institucional. Al cap de tres anys (2028) es durà a terme el seguiment intermedi.

La Facultat d'Enologia disposa, en conseqüència, d'un SIGQ amb les responsabilitats i els grups d'interès definits; una política i uns objectius de qualitat coneguts i accessibles que guien la gestió del centre; un mapa de processos implantat, actualitzat i que abasta les activitats de la Facultat i l'adequació dels programes formatius; un sistema de gestió documental renovat i que propicia una total accessibilitat a la documentació; i uns procediments de recollida àgil, completa i efectiva de dades i indicadors.

Valoració de l'assoliment de l'estàndard 3

Per tot l'exposat anteriorment, considerem que l'estàndard s'assoleix:

Centre	Valoració de l'assoliment de l'estàndard			
	En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
Facultat d'Enologia		x		



Estàndard 4: Adequació del professorat al programa formatiu

Grau en Biotecnologia (2009)

4.1. El professorat reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits per les titulacions del centre i té una experiència docent, investigadora i, si escau, professional suficient i valorada

El professorat del Grau en Biotecnologia compleix els requisits de qualificació acadèmica exigits per a una titulació de grau en l'àmbit científic. Durant els cursos 2023/2024 i 2024/2025, la titulació ha comptat amb 136 i 137 docents respectivament, dels quals el 74,26% (2023/24) i el 69,34% (2024/25) són doctors ([Taula 4.1](#) i [4.6](#)). A més, el percentatge d'hores impartides per professorat doctor és molt elevat, situant-se en el 85,59% el 2023/24 i el 84,58% el 2024/25, fet que garanteix un alt nivell acadèmic en la docència ([Taula 4.6](#)). El professorat acreditat representa prop del 49% (2023/24) i 46% (2024/25), i imparteix més del 64% de les hores docents, reforçant la qualitat científica i docent del grau ([Taula 4.6](#)).

Pel que fa a l'estabilitat i dedicació, aproximadament el 38% del professorat és permanent (2023/24) i més del 55% del professorat imparteix docència a temps complet. La presència de professorat associat (29,41% el 2023/24) aporta també experiència professional vinculada al sector productiu i tecnològic, enriquint el perfil aplicat de la titulació. En relació amb l'activitat investigadora, prop del 48% de les hores són impartides per professorat amb trams vius de recerca el 2023/24 i el 46% el 2024/25 i més del 54% de les hores corresponen a professorat amb trams vius de docència, fet que evidencia una activitat investigadora i docent consolidada i reconeguda ([Taula 4.6](#)).

La relació estudiants ETC per PDI ETC es manté estable (14,40 el 2023/24 i 14,36 el 2024/25), valors adequats per garantir una atenció docent correcta en una titulació amb una important càrrega experimental ([Taula 4.7](#)). Finalment, el professorat participa activament en accions de formació (57 docents el 2023/24) ([Taula 4.8](#)) i en projectes d'innovació docent vinculats als departaments implicats ([Taula 4.9](#)), fet que reforça el compromís amb la millora contínua i l'actualització metodològica.

En conjunt, els indicadors evidencien que el professorat del Grau en Biotecnologia reuneix els requisits acadèmics exigits i disposa d'una experiència docent i investigadora suficient i valorada per garantir la qualitat de la titulació.

4.2. El professorat del centre és suficient i disposa de la dedicació adequada per desenvolupar les seves funcions i atendre els estudiants

El Grau en Biotecnologia disposa d'una plantilla de professorat suficient per garantir el correcte desenvolupament de la docència i l'atenció a l'estudiant. Durant els cursos 2023/2024 i 2024/2025 la titulació ha comptat amb 136 i 137 docents respectivament ([Taula 4.1](#)), xifra coherent amb el volum d'estudiants matriculats. La relació estudiants equivalents a temps complet (ETC) per PDI ETC se situa en 14,40 el curs 2023/24 i 14,36 el 2024/25, valors que es mantenen estables i adequats per a una titulació amb un nombre elevat d'assignatures pràctiques i de laboratori ([Taula 4.7](#)). Aquesta ràtio permet assegurar un seguiment docent apropiat, especialment en activitats experimentals que requereixen grups reduïts i supervisió directa.



Pel que fa a la dedicació, aproximadament la meitat del professorat imparteix docència a temps complet (49,26% el 2023/24), i més del 56% de les hores són impartides per professorat permanent, fet que contribueix a l'estabilitat i continuïtat del projecte docent. A més, el percentatge elevat d'hores impartides per professorat doctor (superior al 84%) reforça la qualitat i especialització de la docència ([Taula 4.6](#)). La combinació de professorat permanent, a temps complet i amb experiència investigadora consolidada, juntament amb la participació de professorat associat amb experiència professional, permet atendre adequadament les necessitats formatives, de tutoria i d'acompanyament acadèmic de l'estudiant.

En conjunt, els indicadors evidencien que la titulació disposa de recursos humans suficients i amb la dedicació adequada per garantir el bon funcionament docent i l'atenció personalitzada als estudiants.

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

La URV, a través dels seus serveis centrals i de la Facultat d'Enologia, ofereix mecanismes de suport orientats a la millora contínua de l'activitat docent i investigadora del professorat del Grau en Biotecnologia. En l'àmbit docent, el professorat participa activament en accions de formació organitzades en el marc del programa PROFID i altres iniciatives institucionals. En el curs 2023/2024, 57 docents vinculats al Grau en Biotecnologia van realitzar activitats formatives, fet que evidencia un alt nivell d'implicació en la innovació metodològica, l'actualització pedagògica i la incorporació de noves eines digitals.

A més, el professorat participa en diversos projectes d'innovació docent ([FE-23.24-M2](#)) promoguts per la universitat i coordinats pels departaments implicats en la titulació, incloent iniciatives vinculades a la millora de l'ús de Moodle, la incorporació d'eines d'intel·ligència artificial en l'ensenyament de la química i l'estadística, o el desenvolupament de noves estratègies per a l'avaluació de competències transversals. Aquestes iniciatives contribueixen a l'actualització constant de les metodologies docents i a l'alineació amb el Model Docent de la URV.

En l'àmbit investigador, el percentatge significatiu d'hores impartides per professorat amb trams vius de recerca i docència reflecteix una activitat científica consolidada i reconeguda. La combinació de suport institucional a la formació, participació en projectes d'innovació i reconeixement de l'activitat investigadora crea un entorn favorable per a la millora contínua de la qualitat docent i científica. En conjunt, la institució ofereix un marc estable i recursos adequats que afavoreixen el desenvolupament professional del professorat i, en conseqüència, la qualitat global de la titulació.

Grau en Enologia (2014)

- 4.1. El professorat reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits per les titulacions del centre i té una experiència docent, investigadora i, si escau, professional suficient i valorada**
- 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 millorar la qualitat de l'activitat docent i investigadora del professorat**



El professorat que imparteix docència al Grau en Enologia és suficient i adequat, d'acord amb les característiques de la titulació i el nombre d'estudiants, afavorint un correcte desenvolupament del pla d'estudis. El professorat del Grau en Enologia reuneix els requisits de qualificació acadèmica exigits per a la titulació i disposa d'una experiència docent i investigadora adequada. Durant els cursos 2023-24 i 2024-25, el grau ha comptat amb 77 i 75 docents respectivament, amb un percentatge de professorat doctor del 61,0% el 2023-24 i del 62,7% el 2024-25 ([Taula 4.1](#)). Pel que fa a la perspectiva de gènere, el 45,5% del PDI del grau el curs 2023-24 i el 41,3% el curs 2024-25 són dones, fet que evidencia una presència femenina rellevant en l'equip docent, tot i una lleugera disminució el darrer curs.

Pel que fa a la docència impartida, el pes del professorat doctor és rellevant, amb un 66,5% de les hores el 2023-24 i un increment fins al 72,4% el 2024-25 ([Taula 4.6](#)). Aquestes dades evidencien una participació majoritària de professorat amb perfil acadèmic consolidat en les activitats formatives del grau. A més, més del 50% de les hores de docència són impartides per professorat amb trams vius de recerca (52,1% el 2023-24 i 53,7% el 2024-25) i per professorat amb trams vius de docència (54,2% i 54,4%, respectivament), fet que reforça la vinculació entre activitat docent i activitat investigadora ([Taula 4.5](#)).

Pel que fa al règim de dedicació, aproximadament el 49% del professorat està vinculat a temps complet, i el professorat permanent representa al voltant del 35% del total ([Taula 4.1](#)). Tot i la presència significativa de professorat associat (36,4% el 2023-24 i 34,7% el 2024-25, [Taula 4.1](#)), aquest perfil aporta valor afegit en assignatures d'orientació aplicada i professionalitzadora pròpies de l'àmbit de l'Enologia. La combinació de professorat permanent i associat garanteix un equilibri adequat entre solidesa acadèmica i connexió amb el sector professional.

La dotació de professorat és suficient per atendre adequadament l'alumnat del grau. La ràtio estudiants ETC per PDI ETC es manté estable i en valors baixos, amb 7,96 el curs 2023-24 i 7,72 el 2024-25 ([Taula 4.7](#)), indicant una bona disponibilitat docent i una atenció personalitzada adequada. La institució ofereix suport i oportunitats per a la millora contínua del professorat mitjançant programes de formació i la promoció de projectes d'innovació docent. Durant el curs 2023-24, 28 docents del Grau en Enologia van participar en activitats formatives, mentre que el curs 2024-25 ho han fet 7. Paral·lelament, el professorat del centre participa activament en projectes d'innovació docent: 14 projectes el curs 2023-24 i 3 el curs 2024-25, coordinats o amb participació de professorat del centre. Aquestes activitats reflecteixen l'aposta del professorat per la millora contínua i per la recerca de noves metodologies docents.

Màster en Begudes Fermentades (2014)

- 4.1. El professorat reuneix els requisits del nivell de qualificació acadèmica exigits per les titulacions del centre i té una experiència docent, investigadora i, si escau, professional suficient i valorada**
- 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 millorar la qualitat de l'activitat docent i investigadora del professorat**

Durant els cursos 2023-24 i 2024-25, el Màster en Begudes Fermentades ha disposat d'un professorat altament qualificat i adequat a les característiques del títol, tant pel que fa al perfil acadèmic com a la seva implicació efectiva en la docència ([Taula 4.1 a 4.8](#)).



El percentatge de professorat doctor es va situar en el 81,5% el curs 2023-24 i en el 75,0% el curs 2024-25 ([Taula 4.1](#)), valors que superen àmpliament el mínim del 50% establert pel Reial decret 640/2021. Aquest elevat grau de qualificació es veu reforçat per un percentatge també alt de PDI acreditat (66,7% i 64,3%, respectivament) i per una presència majoritària de professorat permanent i a temps complet, tot el qual contribueix a garantir l'estabilitat i la qualitat del programa.

Pel que fa a la distribució per sexe del professorat ([Taula 4.1](#)), les professores van representar el 33,3% del PDI el curs 2023-24 i el 32,1% el curs 2024-25, percentatges molt similars als dels cursos anteriors i que mostren una estabilitat en la presència femenina dins del màster. Tot i que aquests valors se situen per sota de la paritat, són coherents amb la composició històrica del PDI en àmbits altament especialitzats i tècnics com el de les begudes fermentades, i continuen sent objecte de seguiment en el marc de les polítiques d'igualtat del centre.

En relació amb les accions de millora de l'estàndard 4, cal destacar que l'acció [FE-23.24-M14](#), orientada a augmentar la presència de dones en càrrecs de coordinació i direcció, s'ha assolit amb el nomenament d'una coordinadora del Màster en Begudes Fermentades a partir del curs 2023-24. Aquesta actuació ha permès reforçar la perspectiva de gènere en la governança del títol i millorar l'equilibri en els rols de responsabilitat acadèmica.

Tal com mostra la [Taula 4.3](#), la totalitat del professorat permanent del màster és doctor o doctora en ambdós cursos. Aquesta estructura del PDI es reflecteix de manera clara en el repartiment real de les hores de docència. Entre el 74% i el 78% de les hores dels dos cursos analitzats van ser impartides per professorat doctor, i prop del 58% per professorat acreditat ([Taula 4.4](#) i [4.6](#)). El professorat permanent assumeix el gruix principal de la docència, mentre que la participació de professorat associat no doctor, quantitativament limitada, respon principalment a la incorporació de professionals altament especialitzats del sector de les begudes fermentades, especialment en l'àmbit de la cervesa, que constitueixen un valor afegit clar del màster.

L'anàlisi específica del perfil del PDI per categoria i doctorat indica que no s'ha produït un increment significatiu del nombre de doctors en l'especialitat de Ciència i Tecnologia de la Cervesa, àmbit en què el professorat no doctor continua concentrant-se en figures no permanents. Tanmateix, el valor llindar de nombre d'hores de docència impartides per doctors/es en l'especialitat de cervesa es considera assolit ([MBF-23.24-M1](#)).

Pel que fa a l'activitat docent i investigadora, més del 53% de les hores de docència van ser impartides per professorat amb trams vius de recerca, i prop del 58% per professorat amb trams vius de docència ([Taula 4.5](#)), fet que evidencia una vinculació sòlida del títol amb l'activitat acadèmica i la qualitat docent reconeguda institucionalment. La docència impartida per professorat sense trams s'explica pel caràcter professionalitzador del màster i per la necessitat de garantir una formació altament especialitzada en determinats mòduls.

La ràtio d'estudiants ETC per professorat ETC es manté en valors molt favorables, amb una reducció progressiva fins a 3,76 el curs 2024-25 ([Taula 4.7](#)), com a conseqüència de la disminució del nombre d'estudiants i el manteniment d'un PDI estable. Aquesta ràtio permet una docència personalitzada, especialment rellevant en un màster amb una forta component pràctica i experimental.

Finalment, cal destacar la participació del professorat en activitats de formació, amb una implicació significativa els cursos 2022-23 i 2023-24 i una continuïtat el 2024-25 ([Taula 4.8](#)), fet que reforça el compromís del títol amb la millora contínua de la qualitat docent. Paral·lelament, amb l'objectiu



de millorar la coordinació entre la coordinadora i el PDI del màster, es van fer dues sessions de coordinació durant el curs 2023-2024 amb el PDI de la titulació ([MBF-23.24-M4](#)).

Valoració de l'assoliment de l'estàndard 4

Per tot l'exposat anteriorment, considerem que l'estàndard s'assoleix:

Titulació	Valoració de l'assoliment de l'estàndard			
	En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
Grau en Biotecnologia (2009)		X		
Grau en Enologia (2014)		X		
Màster en Begudes Fermentades (2014)		X		



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

La URV compta amb diferents serveis de suport a l'orientació acadèmica, professional i a la mobilitat, que s'inicien en el moment de la preinscripció o admissió i asseguren un seguiment continuat de l'alumnat durant la seva estada a la Universitat i fins a l'obtenció del títol. Aquests serveis es descriuen en diferents processos del SIGQ de la Facultat d'Enologia, on es detallen les responsabilitats, les accions que s'han de dur a terme i els mecanismes per al seu monitoratge i millora contínua, així com en processos transversals de la institució, que es gestionen i són responsabilitat d'un servei central.

Orientació acadèmica i Pla d'Acció Tutorial

El procés PR-FE-013 Orientació a l'estudiant defineix com la Facultat d'Enologia organitza, revisa, actualitza i millora la gestió de l'orientació acadèmica. El document públic que recull aquesta organització és el Pla d'Acció Tutorial (PAT), aprovat per la Junta de Facultat el 22 de juny de 2009 i actualitzat en diverses ocasions, la darrera l'1 d'abril de 2022.

Des del curs 2021-22, el centre ha implantat progressivament un nou model de PAT basat en tutories grupals. El curs 2024-25 ha estat el primer en què aquest sistema s'ha aplicat a tots els cursos dels Graus d'Enologia i Biotecnologia. La valoració del funcionament d'aquestes tutories és molt positiva, tal com indiquen les enquestes de satisfacció del professorat tutor. A la pregunta "Valora el teu grau de satisfacció com a tutor del PAT", les puntuacions van ser de 7,63 sobre 10 el curs 2023-24 i de 9 sobre 10 el curs 2024-25.

En relació amb la ràtio d'estudiants per tutor ([taula 5.1](#)), al Grau d'Enologia s'ha mantingut estable, al voltant de 7 estudiants en els dos cursos analitzats. En canvi, al Grau de Biotecnologia, la ràtio ha passat de 14 estudiants el curs 2023-24 a 17,5 el curs 2024-25.

Pel que fa a la coordinació del programa, la responsable del PAT disposa d'un espai de coordinació amb els tutors on es publica tota la informació relacionada amb el PAT i s'hi comuniquen actualitzacions i novetats. També s'hi facilita una guia de temàtiques per treballar a cada curs, com mostra la [taula 5.3.](#) La satisfacció dels tutors amb el PAT és elevada, tal i com es pot deduir dels resultats de l'enquesta de satisfacció que se'ls fa cada curs ([taula 3.13.b](#)), on van valorar la implantació del nou model de PAT amb un 7,63 el curs 2023-24 i amb un 9 el curs 2024-25.

Dins l'àmbit del PAT també s'inclou el Protocol d'actuació davant l'abandonament potencial de primer curs als graus de la URV. Aquest protocol estableix accions per detectar l'alumnat que pot abandonar els estudis (és a dir, aquell que supera menys crèdits dels que exigeix la normativa de permanència en el primer quadrimestre) i defineix un seguiment i acompanyament específic ([GE-20.21-M4](#)).

Segons la [taula 5.4](#), el curs 2023-24 es va aconseguir contactar amb el 100% dels estudiants amb risc d'abandonament en ambdós graus. El curs 2024-25 es va contactar amb el 100% dels casos al Grau de Biotecnologia i amb el 75% al Grau d'Enologia. Pel que fa al seguiment, les dades indiquen que el curs 2024-25 només un d'aquests estudiants es va tornar a matricular en el mateix pla d'estudis, mentre que la resta van abandonar. El curs 2025-26, quatre estudiants es van matricular de nou i la resta no van continuar.



En conclusió, les accions d'orientació acadèmica desenvolupades en el marc del PAT han estat ben valorades per l'estudiantat. Tot i això, la participació en les tutories individuals ha estat inferior a l'esperada, fet que ha impulsat la inclusió d'un nou model de PAT dins del pla de millora. En canvi, l'assistència a les sessions i tallers específics ha estat satisfactòria, probablement perquè eren activitats grupals programades en horaris compatibles amb la docència. Per aquest motiu, es preveu continuar oferint-les tal com fins ara.

Orientació i inserció professional

En relació amb l'orientació laboral, d'acord amb el procés "[PR-OOU-001 Orientació professional](#)", la URV disposa del Servei d'Ocupació i *Alumni*, que forma part de l'Oficina de l'Estudiant i que està integrat per personal tècnic. Aquesta unitat té com a principal objectiu ser el punt de trobada entre el món professional i el món acadèmic. Mitjançant diverses eines i accions, es pretén 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 del treball.

Els diferents serveis que s'ofereixen són:

- [Alumni URV](#): és un servei gratuït que treballa per mantenir viva la relació dels i de les exalumnes entre si i amb la URV; ofereix avantatges per a la comunitat *Alumni* URV i organitza activitats pel seu desenvolupament professional i personal.
- Fira d'Ocupació Universitària: s'organitza anualment i és el punt de trobada indispensable entre la comunitat universitària i el sector socioeconòmic de les nostres comarques, amb el propòsit de facilitar la inserció laboral de l'alumnat dels i de les *alumni*.
- [Borsa de Treball](#): la URV posa a disposició de l'estudiantat i els i les *alumni* una plataforma per gestionar els seus currículums i les oportunitats professionals, i a ocupadors i ocupadores els hi permet donar a conèixer les seves ofertes de treball i accedir als candidats i candidates de la URV, de forma totalment gratuïta.
- [Pràctiques externes extracurriculars](#): és un servei de gestió i promoció d'estades en empresa i institucions, que suposa un complement a la formació competencial, amb el propòsit que l'estudiant s'introdueixi amb garanties en el món professional.
- [Servei d'orientació professional](#): té com a finalitat 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 professionals, o bé reconduir la seva carrera en moments posteriors.
- [Orientació individual](#): per a estudiants de totes les disciplines acadèmiques i els nivells de grau, màster i doctorat, s'ofereix assistència individual amb la tècnica d'orientació professional.
- Tallers d'orientació: són sessions de formació en grup que poden versar sobre diverses àrees, per tal de millorar el potencial de l'alumnat i aconseguir un desenvolupament integral per assolir un futur professional exitós.

Quant a la Facultat d'Enologia, les pràctiques extracurriculars són una bona eina per apropar l'alumnat al món laboral. L'estudiantat les pot cursar quan ha superat el primer curs del grau, permetent que cada estiu puguin fer estades en empreses de diferents àmbits. A les tutories s'informa d'aquesta possibilitat.

Altrament, per tal de millorar les habilitats de l'alumnat en l'orientació professional, obtenir part de les competències transversals i aprofundir en la formació específica sobre l'ocupabilitat, els graus del centre tenen implantat el [Mòdul d'Ocupabilitat](#), iniciativa promoguda des del Vicerectorat d'Estudiants i Ocupabilitat des del curs 2018-19.



La Facultat d'Enologia continuarà treballant a promoure una orientació professional que faciliti a l'alumnat la incorporació al món laboral i n'afavoreixi l'ocupabilitat, així com en la promoció de la visibilitat dels titulats i titulades.

Mobilitat i internacionalització

El procediment general per a la gestió de la mobilitat es descriu en els processos transversals "[PR-ICENTER-001 Gestió dels estudiants entrants](#)" i "[PR-ICENTER-002 Gestió dels estudiants sortints](#)", que s'inclouen en el SIGQ de la Facultat d'Enologia.

En la taula següent es detalla el nombre d'alumnes de mobilitat entrants i sortints dels últims quatre cursos acadèmics:

Taula 7. Evolució del nombre d'estudiants de mobilitat IN i OUT de la Facultat d'Enologia en els últims quatre cursos acadèmics

Centre	2021-22		2022-23		2023-24		2024-25	
	IN	OUT	IN	OUT	IN	OUT	IN	OUT
Facultat d'Enologia	7	12	14	13	13	13	11	12
	19		27		26		23	

Data d'actualització: 04/12/2025

Font: Centre Internacional (I-Center).

El quadre d'objectius (pla de millora) dels cursos 2023-24 i 2024-25 recull un seguit d'accions de millora relacionades amb aquest subestàndard:

- Oferir activitats (seminaris, portes obertes a laboratoris, doctoral days, etc.) a l'estudiantat en relació a la recerca realitzada pel professorat ([FE-24.25-M21](#)).
- Programar accions adreçades a estudiants de grau per promoure l'oferta de màsters de la URV ([FE-24.25-M22](#)).
- Reformular els valors estratègics de la proposta de millora "Augmentar el nombre d'estudiants del centre que participen en programes de mobilitat" a 15/10 (valor objectiu/valor llindar) tant de mobilitat IN com OUT ([FE-24.25-M5](#)).
- Fer sessions del Club de Tast per als estudiants del Grau en Enologia. Donar a conèixer als estudiants del Grau en Biotecnologia l'ASBTEC ([FE-24.25-M2](#)).
- Unificar la informació sobre el PAT al Campus Virtual ([FE-24.25-M18](#)).
- Participar a la sessió del Focus Grup convocada per model docent ([GE-24.25-M4](#)).

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

Disponibilitat, ús i adequació dels recursos materials

La Facultat d'Enologia promou la millora permanent de les seves instal·lacions i serveis, en línia amb el procés "[PR-FE-017 Gestió dels recursos materials i serveis \(centre\)](#)".



La Facultat, a més de les instal·lacions del Campus Sescelades, compta amb el [Celler experimental Mas dels Frares](#), que se situa al terme municipal de Constantí. Aquesta finca agrícola de 7 hectàrees esdevé una eina essencial per a la docència d'enologia, ja que s'ha destinat al cultiu de diferents varietats de raïm i a l'elaboració de vi. A través d'aquesta infraestructura, els i les estudiants poden fer treball de camp i posar en pràctica els coneixements adquirits de viticultura i vinificació, analitzant aspectes clau de la vinya i les implicacions del procés de verema. El celler disposa d'una aula, d'un laboratori per a les pràctiques i per al control analític de les vinificacions, d'un celler de vinificació, d'un celler d'envelliment climatitzat i d'una nau per a l'embotellament.

El curs 2025-26 està previst començar obres a Mas dels Frares, per la qual cosa està previst convocar a la Comissió de Mas dels Frares per analitzar l'afectació de les obres a les assignatures implicades ([FE-24.25-M13](#)). Per altra banda, també es contempla la compra de material per Mas dels Frares (fungible, inventariable) al pla de millora del centre ([FE-24.25-M14](#)).

Dins de la millora de les instal·lacions, el curs 2024-25 s'ha portat a terme la insonorització de diversos espais de la Facultat, tant a l'aulari com a la sala de Graus per millorar-ne l'acústica ([FE-24.25-M15](#)).

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

La Facultat d'Enologia compta amb el [Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació del Campus Sescelades](#). El CRAI 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 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 [Consorti de Serveis Universitaris de Catalunya \(CSUC\)](#). Aquest fons documental es pot utilitzar a través de la lectura *in situ*, a través d'un servei de préstec gratuït per a documents no electrònics, o mitjançant l'accés en línia. A més, qualsevol document que no estigui disponible al Consorci es pot obtenir a través del servei de préstec interbibliotecari.

Ús dels recursos docents virtuals

El [Campus Virtual de la URV](#) està basat en la plataforma Moodle. Per a cada assignatura es genera una aula virtual a la qual té accés el professorat i els i les estudiants corresponents. Amb tot, la correspondència entre assignatures i aules no és biunívoca, ja que es poden realitzar unions, divisions o duplicacions d'aules virtuals segons els responsables d'assignatura ho considerin adient per a un millor desenvolupament dels processos d'ensenyament-aprenentatge. Dins de l'aula virtual, el professorat i l'alumnat disposa d'una sèrie de funcionalitats per la publicació de continguts, la realització de diferents tipus d'activitats, així com diferents eines de comunicació, incloent-hi videoconferències i publicació de notes personalitzada.

Per tal de potenciar l'ús de la plataforma per part del PDI i convertir-la en un recurs al servei de la qualitat dels processos d'ensenyament-aprenentatge, el professorat compta amb:



- Documentació actualitzada de la plataforma, amb vídeos explicatius de les principals funcionalitats.
- Cursos de formació en format SPOC (*Small Private Online Course*): primers passos amb el Moodle, Moodle I i Moodle II.
- Tallers i cursos monogràfics, presencials i per videoconferència, de funcionalitats avançades.
- La Comunitat Moodle URV: comunitat d'aprenentatge a la qual pertany tot el professorat de la URV i que permet compartir inquietuds, dubtes, solucions i propostes.
- L'*Helpdesk* de Suport Moodle, que via correu electrònic i telèfon resol de manera directa amb la persona interessada els dubtes metodològics i tecnològics en l'ús de la plataforma.
- La documentació, vídeos i l'*Helpdesk* de suport Moodle també s'ofereix a l'estudiantat per resoldre els seus problemes en el seu ús.

Quant a l'ús del Campus Virtual en la Facultat d'Enologia ([taula 5.6](#)), les aules disponibles per al centre van ser de 120 el curs 2023-24 i 119 el curs 2024-25. Del total d'usuaris i usuàries amb rol de professor o professora dins dels espais, es van connectar regularment el 32.14% el curs 202-24 i 34.29% el curs 2024-25. En el sector d'estudiants, un 65.68% va estar actiu el curs 2023-24 i el 69.21% el curs 2024-25.

Valoració de l'assoliment de l'estàndard 5

Per tot l'exposat anteriorment, considerem que l'estàndard s'assoleix:

Centre	Valoració de l'assoliment de l'estàndard			
	En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
Facultat d'Enologia		x		



Estàndard 6: Qualitat dels resultats dels programes formatius

"Les activitats de formació i d'avaluació són coherents amb el perfil de formació de la titulació. Els resultats d'aquests processos són adequats tant pel que fa als assoliments acadèmics, que es corresponen amb el nivell del MECES de la titulació, com pel que fa als indicadors acadèmics, de satisfacció i laborals"

Grau en Biotecnologia (2009)

6.1. Els resultats d'aprenentatge assolits es corresponen amb els objectius formatius pretesos i amb el nivell del MECES de la titulació

Els resultats acadèmics del Grau en Biotecnologia evidencien que l'estudiant assoleix de manera satisfactòria els resultats d'aprenentatge previstos a la memòria de la titulació i alineats amb el nivell 2 del MECES. Les taxes elevades d'èxit (95,59% el 2023/24 i 92,87% el 2024/25) i de rendiment (90,8% i 88,8%) indiquen que l'alumnat no només supera les assignatures, sinó que ho fa amb un progrés acadèmic sostingut i coherent amb els objectius formatius. La taxa d'eficiència (97,02% i 94,11%) i la durada mitjana dels estudis pròpia als 4 anys reforcen la idea que l'assoliment competencial es produeix en el temps previst i amb una adequada consolidació dels coneixements i habilitats ([Taula 6.2](#)).

En el conjunt d'assignatures, incloses les de formació bàsica i les de major complexitat científica, les taxes d'èxit i rendiment són majoritàriament elevades, la qual cosa indica que els sistemes d'avaluació permeten verificar adequadament l'assoliment dels resultats d'aprenentatge. El Treball de Fi de Grau, com a activitat integradora, presenta una taxa d'èxit del 100% en els darrers cursos, fet que evidencia que l'estudiant és capaç d'aplicar de manera autònoma, crítica i integrada els coneixements i competències adquirits, tal com estableix el nivell MECES corresponent ([Taula 6.5.a](#)). A més, la satisfacció de l'estudiant amb l'assignatura de TFG ha millorat significativament el curs 2024-25, puntuant al voltant de 9 preguntes com "El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre", "El Treball de Fi de Grau m'ofereix oportunitats de participar en activitats de recerca i/o professionals" o "El Treball de Fi de Grau m'ha permès valorar el meu grau d'assoliment de les competències de la titulació" ([Taula 3.7](#)). En relació amb les pràctiques externes, l'estudiant manifesta un alt grau de satisfacció en general amb l'assignatura, puntuant per sobre de 9 punts preguntes com "El que fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre", "Les Pràctiques Externes m'han ofert l'oportunitat de tenir un contacte amb el món laboral" o "Les Pràctiques Externes m'han permès aplicar els coneixements i habilitats adquirits durant la titulació" ([Taula 3.8](#)). En conjunt, els nivells de satisfacció amb les pràctiques externes i el TFG evidencien que aquestes activitats contribueixen de manera significativa a l'assoliment dels resultats d'aprenentatge previstos i són coherents amb els objectius formatius i amb el nivell MECES del grau.

Pel que fa a les accions de millora incloses al pla de millora del centre per aquest subestàndard hi trobem les següents:

- Augmentar les sessions informatives sobre el TFG que realitza el coordinador del GB ([GB-23.24-M2](#)).
- Posar al moodle de l'assignatura TFG del GB el procés d'assignació ([GB-23.24-M2](#)).



Aquest conjunt d'evidències qualitatives i quantitatives permet concloure que els resultats d'aprenentatge assolits són coherents amb els objectius formatius definits i amb les exigències acadèmiques del nivell de grau segons el MECES.

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

D'acord amb la informació disponible a Docnet, les guies docents del Grau en Biotecnologia defineixen de manera clara els resultats d'aprenentatge, les competències associades, les activitats formatives i els sistemes d'avaluació ([GB-24.25-M1](#)), assegurant la traçabilitat entre aquests elements. Les assignatures combinen classes magistrals, seminaris, resolució de problemes, pràctiques de laboratori, treballs dirigits i activitats d'aprenentatge autònom, configurant una metodologia docent coherent amb el caràcter experimental i aplicat de la titulació. La presència significativa de pràctiques experimentals i activitats basades en casos reals o en resolució de problemes científics contribueix a desenvolupar tant competències específiques com habilitats transversals, en línia amb el perfil formatiu del grau.

El sistema d'avaluació és diversificat i continu, incloent proves escrites, informes de pràctiques, presentacions orals, treballs individuals o en equip i, en el cas del Treball de Fi de Grau, la defensa pública davant tribunal. Aquesta varietat d'instruments permet avaluar de manera equilibrada coneixements teòrics, capacitat d'aplicació pràctica, anàlisi crítica i competències comunicatives. La coherència entre metodologies i sistemes d'avaluació queda reflectida en la consistència dels resultats acadèmics i en la valoració positiva de l'alumnat, evidenciant que les activitats formatives i els mecanismes d'avaluació són adequats i pertinents per garantir l'assoliment dels resultats d'aprenentatge previstos.

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

Els indicadors acadèmics del Grau en Biotecnologia mostren resultats elevats i estables en els darrers cursos. La taxa d'èxit se situa en el 95,59% el 2023/24 i en el 92,87% el 2024/25, mentre que la taxa de rendiment és del 90,8% i 88,8%, respectivament. La taxa de repetició es manté baixa (6,5% i 6,9%) i la taxa d'eficiència és molt elevada (97,02% i 94,11%), indicadors que reflecteixen una progressió acadèmica adequada i una correcta planificació de la càrrega docent ([Taula 6.2](#)).

En relació amb la millora contínua dels resultats acadèmics, durant el curs 2023/24 es van implementar accions específiques de seguiment i coordinació orientades a millorar el rendiment de primer curs, assolint-se una taxa de rendiment del 88,21% (77,32% el 2024/25), superior al valor objectiu establert. En relació amb la taxa d'abandonament de primer curs (5,13% el 2023/24 i 7,32% el 2024/25), es considera baixa i positiva, especialment en el context d'una titulació de base científica amb una elevada exigència acadèmica, fet que indica una bona adequació del perfil d'ingrés i una correcta adaptació inicial de l'estudiant als estudis ([Taula 6.4](#)). Pel que fa a la taxa global d'abandonament del grau, aquesta se situa en el 11,76% el 2023/24 i el 17,31% el 2024/25, mentre que la taxa de graduació és del 78,72% i 82,35% respectivament, indicadors que, en conjunt, mostren una progressió acadèmica majoritàriament satisfactòria i una elevada proporció d'estudiants que finalitzen els estudis, situant-se en valors adequats per a una titulació científica amb un nivell d'exigència elevat. Igualment, el seguiment sistemàtic de la durada mitjana dels estudis, situada en 4,17 anys el 2023/24, confirma una progressió acadèmica ajustada al temps previst en la memòria



del grau ([Taula 6.2](#)). Aquestes actuacions evidencien l'impacte positiu del Pla de Millora en els indicadors acadèmics.

En conjunt, l'anàlisi integrada dels indicadors evidencia que els valors acadèmics són globalment adequats i coherents amb les característiques del Grau en Biotecnologia, mantenint un bon nivell de rendiment i eficiència, amb una progressió acadèmica majoritàriament satisfactòria.

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

Els indicadors d'inserció laboral del Grau en Biotecnologia mostren una evolució positiva i uns valors adequats per a una titulació de l'àmbit científic i tecnològic amb orientació tant professional com acadèmica. Segons les dades de l'Enquesta d'Inserció Laboral d'AQU Catalunya, la taxa d'ocupació dels graduats és del 100% en l'edició més recent (2023), després d'haver estat del 83,3% (2017) i del 70% (2020) ([Taula 6.6](#)). Aquest increment reflecteix una bona adaptació del perfil formatiu a les demandes del mercat laboral i a les oportunitats professionals del sector biotecnològic.

Pel que fa a l'adequació de la feina als estudis cursats, el 69,23% dels titulats en 2023 desenvolupen funcions específiques pròpies de la titulació i el 98,08% exerceixen funcions que requereixen formació universitària ([Taula 6.6](#)). Aquests valors evidencien que la major part dels graduats ocupen llocs de treball qualificats i alineats amb el seu nivell formatiu, fet coherent amb les competències adquirides durant el grau. En conjunt, els indicadors d'ocupació i adequació professional confirmen que la titulació proporciona una formació pertinent i competitiva, amb una inserció laboral satisfactòria d'acord amb les característiques i exigències del sector biotecnològic.

Grau en Enologia (2014)

- 6.1. Els resultats d'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 d'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**

Els resultats obtinguts pels estudiants del Grau en Enologia durant els cursos 2023-2024 i 2024-2025 evidencien un assoliment adequat dels resultats d'aprenentatge previstos, coherent amb els objectius formatius de la titulació i amb el nivell MECES corresponent.

La taxa d'èxit global se situa en valors elevats i estables (84,64% el 2023-2024 i 84,79% el 2024-2025). La taxa de rendiment continua millorant en relació amb els cursos anteriors (72,4% el 2023-2024 i 73,5% el 2024-2025), mentre que la taxa d'eficiència també mostra una evolució positiva fins a assolir el 90,84% el 2024-2025 ([Taula 6.2](#)). Aquestes dades reflecteixen l'impacte positiu del seguiment realitzat amb l'objectiu de millorar aquests indicadors ([GE-19.20-M3](#)), i permeten assolir els valors llinars establerts tant en la taxa d'èxit com en el rendiment acadèmic. Paral·lelament, la durada mitjana dels estudis es redueix progressivament (4,54 anys el 2023-2024 i 4,33 anys el



2024-2025) ([Taula 6.2](#)). En conjunt, aquests indicadors confirmen que l'alumnat assoleix les competències del títol dins dels temps previstos i amb un bon rendiment.

Les activitats formatives, les metodologies docents i els sistemes d'avaluació són coherents amb els resultats d'aprenentatge previstos, i l'alumnat ho valora positivament a les enquestes, amb valors de mitjana superiors a 8 ([Taula 3.3](#)). L'anàlisi per assignatures mostra, en la majoria de matèries, taxes d'èxit molt altes, especialment en assignatures de cursos avançats, optatives, pràctiques externes i Treball de Fi de Grau, que assoleixen habitualment valors propers o iguals al 100% ([Taula 6.5.b](#)). Aquesta dada és especialment rellevant en el cas del TFG, assignatura a la qual s'estava fent un seguiment específic, amb l'objectiu d'augmentar la taxa d'èxit, que actualment és superior al 90%, valor objectiu establert ([GE-20.21-M2](#)). La taxa de rendiment, però, encara es troba lleugerament per sota del valor llindar. Això es deu al fet que, després de la sessió informativa en què s'expliquen els criteris d'avaluació i les expectatives del TFG, alguns estudiants prefereixen no presentar-lo fins a tenir un treball amb més garanties de ser avaluat positivament ([GE-24.25-M1](#)).

Tanmateix, es detecten dificultats recurrents en algunes assignatures bàsiques de primer curs (com Química, Matemàtiques, Física o Microbiologia General), amb taxes de rendiment i d'èxit sensiblement inferiors a la mitjana del grau. Aquest patró també es reflecteix en els indicadors de primer curs, amb taxes de rendiment del 61,48% (2023-2024) i del 60,31% (2024-2025), així com amb taxes d'abandonament elevades, especialment el curs 2024-2025 (53,13%) ([Taula 6.4](#)). Aquestes dades apunten a la necessitat de continuar reforçant les accions d'acollida, tutorització i suport acadèmic inicial. Amb aquesta finalitat, s'està aplicant el Protocol d'actuació davant l'abandonament potencial de primer curs als graus de la URV, que preveu tutories personalitzades amb els estudiants que hagin superat menys de 12 crèdits. En el cas del Grau en Enologia, aquest llindar s'ha ampliat fins als 18 ECTS, amb l'objectiu de detectar i prevenir possibles dificultats acadèmiques des de les primeres etapes. Per tant, aquesta acció de millora ([GE-20.21-M4](#)), ja present en informes anteriors, es mantindrà per continuar fent el seguiment de l'alumnat en risc. Aquest elevat abandonament en el primer curs es reflecteix en la taxa d'abandonament general, que se situa en el 29,2% el curs 2023-2024 i en el 33,3% el curs 2024-2025 ([Taula 6.2](#)).

Els indicadors acadèmics globals del Grau en Enologia es consideren adequats per a les característiques de la titulació i mostren una evolució positiva en els darrers cursos. La taxa de rendiment augmenta respecte als cursos anteriors (72,39% el 2023-2024 i 73,51% el 2024-2025), mentre que la taxa de repetició es manté en valors moderats (13,78% el 2023-2024 i 14,55% el 2024-2025). La taxa de graduació continua sent baixa (45,83% el 2023-2024 i 41,67% el 2024-2025) ([Taula 6.2](#)). Aquesta taxa es calcula a partir dels estudiants de la cohort d'entrada i, per tant, es veu influïda tant per l'abandonament en els primers cursos com per la possible prolongació dels estudis més enllà de la durada prevista. Tot i això, un percentatge molt elevat dels estudiants que superen el primer curs acaben graduant-se. Amb l'objectiu de millorar aquest indicador, també s'han dut a terme accions específiques ([GE-20.21-M1](#)), com ara tutories des de la coordinació del grau per assessorar els estudiants en la fase final dels estudis.

Pel que fa a la perspectiva de gènere, no s'observen diferències significatives en les taxes d'èxit, tot i que sí una certa variabilitat en l'abandonament segons curs i cohort, fet que reforça la importància d'un seguiment individualitzat de l'alumnat en risc ([Taula 6.3](#)).

En conjunt, els indicadors mostren un bon nivell d'assoliment acadèmic, amb àrees de millora clarament identificades en l'etapa inicial del grau.

Els resultats d'inserció laboral del Grau en Enologia són coherents amb el caràcter professionalitzador de la titulació. Segons l'enquesta d'AQU Catalunya (darrera onada disponible, 2023; [Taula 6.6](#)), la



taxa d'ocupació dels titulats és del 90,91%. A més, el 72,73% dels graduats declara desenvolupar funcions específiques relacionades amb la titulació i el 81,82% realitza funcions de nivell universitari, fet que evidencia una bona adequació entre la formació rebuda i l'ocupació assolida. Aquests resultats confirmen la bona connexió del grau amb el sector vitivinícola i afins, així com la rellevància del perfil competencial dels titulats en el mercat laboral.

Màster en Begudes Fermentades (2014)

6.1.	Els resultats d'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 d'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

6.1. Els resultats d'aprenentatge assolits es corresponen amb els objectius formatius pretesos i amb el nivell del MECES de la titulació

Els resultats obtinguts pel Màster en Begudes Fermentades durant els cursos 2023-24 i 2024-25 mostren una adequació clara entre els resultats d'aprenentatge assolits, els objectius formatius del títol i el nivell MECES de màster. Els indicadors acadèmics globals reflecteixen un alt nivell d'assoliment de les competències previstes, tant en les assignatures obligatòries i optatives com en el Treball Final de Màster (TFM) i les Pràctiques Externes ([Taula 6.2](#), [6.4](#) i [6.5](#)).

La taxa d'èxit global del màster es manté en valors molt elevats, amb un 98,1% el curs 2023-24 i un 100% el curs 2024-25, mentre que la taxa de rendiment se situa entorn del 87% en ambdós cursos ([Taula 6.2](#)). Aquests resultats són coherents amb el perfil de l'estudiantat admès i amb l'estructura del pla d'estudis, i confirmen que l'alumnat assoleix de manera satisfactòria els coneixements i competències establerts a la memòria del títol.

La durada mitjana dels estudis es manté molt propera a l'any acadèmic (1,40 anys el curs 2023-24 i 1,00 any el curs 2024-25), fet que evidencia una progressió adequada de l'estudiantat al llarg del programa i una correcta planificació de la càrrega docent.

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

Les activitats formatives i metodologies docents utilitzades al màster continuen sent variades i adequades per assolir els resultats d'aprenentatge previstos, combinant sessions magistrals, treballs pràctics, activitats de laboratori, presentacions orals i treball autònom de l'estudiant ([Taula 6.4](#) i [6.5](#)). Aquesta diversitat metodològica permet adaptar l'aprenentatge a les diferents tipologies de continguts i afavoreix l'adquisició de competències tant acadèmiques com professionals.

El sistema d'avaluació es basa majoritàriament en proves mixtes, treballs pràctics i avaluació continuada, tal com es recull a les guies docents, que són públiques i accessibles abans del període de matrícula. Les dades per assignatura mostren taxes d'èxit del 100% en la pràctica totalitat de les



assignatures durant els cursos 2023-24 i 2024-25, incloent-hi tant assignatures obligatòries com optatives ([Taula 6.5](#)).

Cal destacar també la tutoria individualitzada del TFM i de les Pràctiques Externes, que constitueix un dels elements diferencials del màster. Aquesta tutoria, generalment presencial i personalitzada, facilita el seguiment continu de l'estudiantat i contribueix de manera decisiva a l'elevat nivell d'assoliment dels resultats d'aprenentatge en aquests mòduls clau.

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

Els indicadors acadèmics del màster mostren uns valors globals molt positius durant els cursos analitzats, tot i la variabilitat pròpia d'una titulació amb un nombre reduït d'estudiants, fet que pot amplificar les oscil·lacions percentuals entre cursos.

La taxa d'abandonament presenta un comportament desigual: el 18,75% el curs 2023-24 i el 0% el curs 2024-25 ([Taula 6.2](#)). Aquesta variabilitat s'explica principalment per la mida reduïda de les cohorts i per situacions personals o professionals puntuals de l'estudiantat, més que no pas per problemes estructurals del programa. En aquest sentit, la taxa de graduació es recupera fins al 83,33% el curs 2024-25, després d'un descens puntual el curs anterior (68,75% el 2023-24).

Els indicadors de primer curs confirmen aquesta lectura positiva: la taxa de rendiment de se situa per sobre del 95% en ambdós cursos, i la taxa d'èxit és del 100% ([Taula 6.4](#)), fet que indica una bona adaptació inicial de l'estudiantat al màster i una correcta adequació del perfil d'ingrés.

Pel que fa a la distribució per gènere, els indicadors de rendiment i èxit són molt similars entre dones i homes ([Taula 6.3](#)), sense diferències significatives que indiquin desequilibris en els resultats acadèmics.

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

Els indicadors d'inserció laboral del Màster en Begudes Fermentades mostren uns resultats globals satisfactoris i coherents amb el caràcter professionalitzador del títol ([Taula 6.6](#)). L'enquesta d'inserció laboral d'AQU corresponent a les cohorts disponibles indica una taxa d'ocupació del 82,6% l'any 2023, valor elevat en el context del sector i del perfil dels titulats.

Pel que fa a l'adequació de la feina als estudis, el 69,6% dels titulats desenvolupen funcions específiques vinculades directament amb la titulació, mentre que un 26,1% exerceixen funcions universitàries, principalment associades a la continuació d'estudis de doctorat. Aquestes dades posen de manifest la doble orientació del màster, tant cap a la professionalització d'alt nivell com cap a la recerca.

En conjunt, els indicadors d'inserció laboral confirmen que la formació rebuda al màster permet als titulats i titulades accedir a ocupacions qualificades, amb un grau elevat d'adequació entre les competències adquirides i les funcions desenvolupades en l'àmbit professional o acadèmic.



Per tot l'exposat anteriorment, considerem que l'estàndard s'assoleix:

Titulació	Valoració de l'assoliment de l'estàndard			
	En progrés vers l'excel·lència	S'assoleix	S'assoleix amb condicions	No s'assoleix
Grau en Biotecnologia (2009)		X		
Grau en Enologia (2014)		X		
Màster en Begudes Fermentades (2014)		X		

5. VALORACIÓ FINAL I PROPOSTES DE MILLORA

5.1. Valoració final

Grau en Biotecnologia (2009)

La valoració global posa de manifest que el Grau en Biotecnologia presenta un desenvolupament adequat i coherent amb els requisits de qualitat establerts. Pel que fa a l'estàndard 1, el perfil de competències de la titulació està alineat amb les exigències de la disciplina i amb el nivell MECES corresponent, i el pla d'estudis presenta una estructura coherent amb els objectius formatius. Igualment, el perfil d'ingrés de l'estudiant és adequat i la demanda de la titulació es manté per sobre de l'oferta de places, fet que evidencia l'atractiu i el bon posicionament del grau. La titulació disposa també de mecanismes de coordinació docent consolidats i aplica correctament el marc normatiu vigent, incloent-hi l'adaptació recent de la memòria al RD 822/2021 i la incorporació del perfil transversal de la URV.

En relació amb l'estàndard 3, el professorat vinculat al grau reuneix els requisits de qualificació acadèmica exigits i disposa d'una experiència docent i investigadora adequada per desenvolupar les funcions docents. El volum de professorat i la seva dedicació permeten garantir una atenció adequada a l'estudiant, amb una proporció significativa de docència impartida per professorat doctor i amb experiència investigadora consolidada. A més, la institució ofereix suport i oportunitats de millora de la qualitat docent i investigadora mitjançant programes de formació, participació en projectes d'innovació docent i altres iniciatives institucionals orientades a l'actualització metodològica i al desenvolupament professional del professorat.

Finalment, pel que fa a l'estàndard 6, els resultats d'aprenentatge assolits són coherents amb els objectius formatius de la titulació i amb el nivell MECES del grau. Els indicadors acadèmics mostren valors elevats d'èxit, rendiment i eficiència, així com una progressió adequada de l'estudiant al llarg del pla d'estudis. Igualment, els indicadors d'inserció laboral reflecteixen una bona ocupabilitat dels titulats i una elevada adequació de la feina al nivell formatiu assolit. Recentment, la titulació ha rebut l'informe d'avaluació d'AQU Catalunya, en el qual s'han identificat algunes oportunitats de millora que ja s'estan abordant, com ara l'ajust i la revisió dels resultats d'aprenentatge per garantir-ne una formulació encara més alineada amb les competències del grau i amb les directrius del model docent vigent. Aquest procés s'emmarca en la voluntat de la titulació de mantenir una dinàmica de millora contínua basada en l'anàlisi d'indicadors i en les recomanacions dels processos d'avaluació externa.



Grau en Enologia (2014)

L'anàlisi dels estàndards corresponents als cursos 2023-24 i 2024-25 mostra que el Grau en Enologia manté un funcionament globalment satisfactori, amb una adequada coherència entre el disseny del programa formatiu, els recursos humans disponibles i els resultats assolits.

El perfil de competències i l'estructura del pla d'estudis continuen alineats amb els objectius del títol i amb el nivell MECES, amb una ocupació de places superior al 100% en ambdós cursos i un perfil d'ingrés majoritàriament procedent de PAU, amb notes mitjanes adequades. Per tant, la titulació compta amb un nombre de places suficient i amb un perfil d'ingrés que garanteix la capacitat de seguiment dels estudis.

Entre les fortaleses del grau cal destacar la qualitat i adequació del professorat, amb un equilibri entre personal permanent i associat, un pes significatiu de docents amb perfil investigador i una participació activa en activitats de formació i innovació docent. Aquest fet contribueix a una docència actualitzada, professionalitzadora i vinculada al sector vitivinícola. Les metodologies docents i els sistemes d'avaluació són coherents amb els objectius del grau i són valorats positivament per l'alumnat. A més, la coordinació i la planificació acadèmica són eficaces, afavorint la correcta organització dels estudis.

Els indicadors acadèmics generals evidencien un rendiment global satisfactori i una evolució positiva. L'alumnat assoleix les competències en els temps previstos, i amb bons nivells d'èxit i eficiència, mentre que els resultats d'inserció laboral confirmen la rellevància i l'adequació del grau en el context professional.

Entre els punts febles identificats hi ha, principalment, el rendiment i l'abandonament en el primer curs, especialment accentuats el 2024-25, associat a assignatures bàsiques de primer curs, on els resultats són inferiors a la mitjana del grau. Aquest indicador afecta tant la taxa d'abandonament general com la taxa de graduació. Aquestes dades indiquen la necessitat de continuar reforçant les accions d'acollida, tutorització i suport acadèmic en les primeres etapes dels estudis. També es considera convenient mantenir el seguiment del Treball Fi de Grau i d'altres assignatures avançades per assegurar la correcta adquisició de competències i prevenir possibles situacions de risc acadèmic.

En conjunt, el Grau en Enologia presenta un bon nivell de qualitat, amb una estructura docent sòlida, professorat qualificat i implicat, i una adequada connexió amb el sector professional. Les accions de millora implementades i el seguiment continu dels indicadors acadèmics busquen mantenir i reforçar la seva qualitat i el seu desenvolupament futur.

Màster en Begudes Fermentades (2014)

Es constata que el Màster en Begudes Fermentades s'ha desenvolupat durant els cursos 2023-24 i 2024-25 d'acord amb el projecte formatiu aprovat a la Memòria de verificació, i que el nivell formatiu assolit per l'estudiantat és coherent amb el nivell MECES de màster.

Pel que fa al programa formatiu, el perfil d'ingrés de l'estudiantat és adequat als objectius del títol, tot i la disminució de la demanda observada en els darrers cursos. Aquesta situació ha estat correctament identificada en el marc del seguiment i ha donat lloc a accions específiques de millora



orientades a la difusió i captació d'estudiants. Malgrat la variabilitat en la matrícula, el pla d'estudis manté la seva coherència interna i la seva adequació als objectius formatius.

En relació amb el personal acadèmic, el màster disposa d'un professorat altament qualificat, amb un percentatge de PDI doctor i acreditat clarament superior als requisits normatius, una presència majoritària de professorat permanent i una implicació efectiva en la docència. La participació de professorat associat no doctor es concentra en l'especialitat de Ciència i Tecnologia de la Cervesa i respon al caràcter professionalitzador del títol. Les accions de millora definides en aquest estàndard han permès reforçar la governança del màster i identificar àmbits específics de millora en el perfil del PDI.

Finalment, els resultats acadèmics i d'inserció laboral mostren uns valors globals molt positius, amb taxes d'èxit i rendiment elevades, una progressió adequada de l'estudiantat i una durada mitjana dels estudis propera a l'any acadèmic. Els indicadors d'inserció laboral disponibles confirmen una bona ocupabilitat dels titulats i titulades, amb una elevada adequació entre la formació rebuda i les funcions desenvolupades, tant en l'àmbit professional com en el de la recerca.

Tot i l'assoliment de la majoria d'estàndards, el màster no arriba al mínim exigent a la Normativa Acadèmica i de Matrícula 2024-25 pel que fa al nombre d'estudiants matriculats, per al qual cosa el curs 2024-25 s'han portat a terme les accions necessàries per elaborar la proposta de suspensió del Màster en Begudes Fermentades pel curs 2025-26, i la seva desprogramació pel curs 2026-27. Tot i així, des del centre està previst treballar en l'elaboració d'una nova proposta de màster.

Facultat d'Enologia

L'anàlisi de les dades presentades en aquest informe de seguiment evidencia un bon nivell de desenvolupament en relació amb els estàndards establerts per AQU Catalunya. Les titulacions mostren una adequada coherència interna, un disseny formatiu pertinent, un professorat qualificat i uns resultats acadèmics i d'inserció laboral satisfactoris. En termes generals, el centre disposa d'un sistema de garantia interna de la qualitat consolidat, capaç d'identificar oportunitats de millora i de desplegar actuacions correctores de manera estructurada.

El centre compta amb un professorat altament qualificat, amb una presència notable de PDI doctor i acreditat. La seva participació en activitats de recerca i innovació docent contribueix a mantenir i actualitzar la qualitat de la docència. La governança de les titulacions és adequada, i es constaten mecanismes de coordinació docent sòlids i plenament operatius.

Els resultats acadèmics globals són positius. No obstant això, el Grau en Enologia presenta un rendiment inferior al primer curs, especialment en les assignatures bàsiques, fet que té impacte en la taxa d'abandonament. Aquest aspecte ja ha estat identificat pel centre i disposa d'accions de millora específiques incorporades al pla corresponent.

Els tres programes analitzats presenten una bona inserció laboral i una elevada adequació professional.

En conjunt, el centre assoleix un nivell de qualitat satisfactori i coherent amb els estàndards d'AQU Catalunya. Les titulacions mostren coherència formativa, bons resultats i un funcionament adequat dels mecanismes interns de qualitat. Les accions de millora proposades són pertinents i responen de manera adequada als reptes detectats. Tot plegat evidencia un centre amb capacitat d'autoreflexió, maduresa en la gestió de la qualitat i una clara orientació cap a la millora contínua.



5.2. Seguiment del pla de millora anterior

QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21

ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUES FERMENTADES

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
OBJECTIUS DE QUALITAT													
OBJECTIU DE QUALITAT 1: 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													



GB-19.20-M6	Grau en Biotecnologia	Inserció laboral	Orientar els TFG a altres camps a banda de la BiomEquip deganalicina	Potenciar l'especialitat en Biotecnologia Alimentària	Augmentar el contacte amb les empreses institucions del sector i realitzar un major nombre de pràctiques externes i TFG. Fer especial èmfasi en presentar activitats alternatives de recerca i empresa alternatives a la Biomedicina en els Doctoral Days i en les activitats de la SCB. Efectuar sessions informatives a l'alumnat de l'associació ASBTEC i les opcions que presenta aquesta associació en referència	Mitjana	Coordinador/a titulació	2021-22	No	No	Llistat de TFG amb especialitat en Biotecnologia Alimentària	Assolida	Es van dur a terme xerrades i activitats específiques per tal de potenciar la menció en Biotecnologia Alimentària
-------------	-----------------------	------------------	--	---	--	---------	-------------------------	---------	----	----	--	----------	---



					al fomentar l'ocupabilitat i incorporar-los com una activitat específica del ASBTEC i/o SCB								
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
GR-19.20-M2	Graus	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	Mitjana	Coordinador/a titulació	2020-21	No	No	Resultat enquestes	Desestimada	La proposta s'assolirà amb dues noves accions: potenciant la Comissió de Qualitat (FE-20.21-M22) i constituint una Comissió d'Innovació Docent (FE-20.21-M23)
FE-19.20-M2	Facultat d'Enologia	Resultats satisfacció grups d'interès	No es troben resultats de satisfacció dels grups d'interès a la pàgina web de la titulació	Incloure a la pàgina web de la titulació els resultats de satisfacció dels grups d'interès	Incloure els resultats de satisfacció dels grups d'interès al web de la Facultat	Mitjana	Equip deganal / TSQD	2021-22	No	No	Publicació al web de la Facultat d'Enologia	Pendent	L'acció es replanteja amb l'elaboració i publicació al web una infografia que resumeixi els resultats de la satisfacció dels grups d'interès

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-19.20-M3	Facultat d'Enologia	Pràctiques Externes	L'estudiant té poca informació de les Pràctiques Externes	Millorar la informació de les Pràctiques Externes a la pàgina web de la Facultat	Millorar la informació a l'apartat de les Pràctiques Externes al web de la Facultat d'Enologia	Alta	Equip deganal / TOSD	2021-22	No	No	Publicació apartat de Pràctiques Externes amb tota la informació sobre el "PR-FE-010"	Assolida	S'ha creat un apartat específic de pràctiques externes, curriculars i extracurriculars, al web de l'FE
					Crear un llistat d'empreses on es poden realitzar les Pràctiques Externes i publicar-ho al web	Alta	TOSD	2020-21	No	No	Llistat d'empreses amb conveni publicat al web de la Facultat	Assolida	S'ha creat un document Excel on consten les empreses amb les quals hi ha conveni marc, amb la data de formalització i caducitat, i el NIF de l'entitat. Aquest s'ha publicat al web

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-19.20-M1	Facultat d'Enologia	Contracte-Programa	Poca participació dels estudiants a les enquestes institucionals	Buscar mecanismes per augmentar la participació a les enquestes institucionals	Reunions periòdiques amb delegats	Mitjana	Coordinador/a titulació	2020-21	No	No	Actes de reunions	Assolida	S'ha implantat la dinàmica de dur a terme tres reunions amb delegats/des per curs acadèmic
					Informació sobre les enquestes a través del tutor de curs	Mitjana	Tutors/es de curs	2020-21	No	No	Recordatori a l'espai virtual	Assolida	Els/les tutors/es han animat a l'alumnat a participar en les enquestes. Tot i això, la participació s'ha mantingut baixa. Per aquest motiu, es plantejaran noves iniciatives

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-19.20-M3	Facultat d'Enologia	Resultats satisfacció grups interès	No existeixen mecanismes per a conèixer la satisfacció dels egressats i ocupadors	Desenvolupar mecanismes per conèixer la satisfacció dels egressats i ocupadors	Fer una reunió anual amb els titulats	Mitjana	Equip deganal	2021-22	No	No	Enquesta a assistents a la reunió	No assolida	A causa de la situació derivada de la pandèmia de COVID-19, la Facultat no s'ha pogut centrar en el contacte amb egressats/de s. En el nou pla de millora, aquest àmbit d'actuació es desplegarà mitjançant l'acció FE-19.20-M6

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
					Trobades amb els ocupadors	Mitjana	Equip deganal	2021-22	No	No	Enquesta a assistents a la trobada / Fira Ocupació	Assolida	El contacte amb ocupadors/es s'ha dut a terme en el marc de la Fira d'Ocupació de la URV, i es continuarà impulsant amb activitats del centre com la Fira de Patrocinadors
FE-18.19-M3	Facultat d'Enologia	Organització	Poca participació dels estudiants en les diferents activitats organitzades per la Facultat d'Enologia	Buscar noves fórmules per estimular la participació	Creació xarxes (twitter, linkedin)	Mitjana	Equip deganal	2020-21	No	No	Xarxes socials creades	Assolida	L'FE ha obert comptes de Twitter i LinkedIn. Ara caldrà dinamitzar les xarxes socials creades

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
					Organització congrés BIONORTH	Mitjana	Equip deganal	2021-22	No	No	Organització congrés BIONORTH	Pendent	El congrés està previst que se celebri a finals de l'any 2021
FE-19.20-M4	Facultat d'Enologia	Organització	No existeix un sistema estandarditzat de queixes	El sistema sí que existeix al web de la FE, cal visibilitzar-lo	Reubicació enllaç bústia al web de la FE	Mitjana	Equip deganal	2021-22	No	No	Modificació web FE	Pendent	Aquesta acció es torna a incloure al nou pla de millora, atès que el termini d'assoliment era del curs 2021-22
GR-19.20-M1	Graus	Contracte-Programa	Poca participació dels estudiants de grau en les tutories per a cada titulació	Augmentar la participació dels estudiants a les tutories	Redacció i implantació del nou Pla d'Acció Tutorial mitjançant el sistema d'assignació de tutoria grup-classe	Mitjana	CPAT	2021-22	No	No	Augment del % participació a les tutories	En procés	A la Junta de Facultat del 05/07/2021 es va aprovar la modificació del PAT. S'actualitza l'acció i es modifiquen els indicadors d'acompliment

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-19.20-M6	Facultat d'Enologia	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 i TFM	Organitzar xerrades i/o tallers on els egressats exposin la seva experiència en les PE, TFG/TFM i posterior inserció en el món laboral	Mitjana	Coordinador/a titulació	2021-22	No	No	Informe d'assistència / enquesta	Pendent	No s'ha pogut dur a terme durant el curs 2020-21 a causa de les restriccions derivades de la COVID-19. Es modifiquen el termini i els indicadors d'acompliment
					Organitzar la trobada de l'Associació Catalana d'Enòlegs	Alta	Coordinador/a titulació	2021-22	No	No	Informe d'assistència / enquesta	Desestimada	L'FE no organitza les trobades de l'ACE, sinó que fomenta la participació de l'alumnat en aquesta. Es replanteja l'acció de millora (FE-20.21-M26)

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
			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	Mitjana	RT / OFES	2020-21	No	No	Informe d'assistència / enquesta als mòduls d'orientació Professional organitzats a través del PAT	Assolida	S'ha treballat en coordinació amb l'OFES per tal de recollir informació sobre l'ús dels serveis d'orientació que ofereix la institució
FE-18.19-M2	Facultat d'Enologia	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 què la informació dels egressats sigui tinguda en compte a la revisió contínua i millora del títol	Realitzar enquesta als estudiants egressats de la FE	Mitjana	Coordinador/a titulació	2021-22	No	No	Enquesta a egressats FE/ Cerca a enquesta de inserció laboral AQU Catalunya	Pendent	Es modifica l'acció, ja que l'FE no compta amb la infraestructura adient per implantar aquesta enquesta. El que sí que pot fer és incorporar al SIGQ dades de l'enquesta d'inserció laboral d'AQU o de l'EPA

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
GE-19.20-M1	Grau en Enologia	Reunions amb estudiants de primer curs	Assignatures de primer curs poc adaptades al perfil dels estudiants del Grau en Enologia	Millorar el rendiment de les assignatures de primer	Adaptació dels continguts de les assignatures a les necessitats de la titulació	Mitjana	Coordinador/a titulació	2020-21	Sí	Sí	Taxa de rendiment de primer curs	No assolida	La taxa de rendiment de les assignatures de primer del curs 2019-20 fou d'un 78,64%, mentre que la del curs 2020-21 va ser d'un 68,28%. En conseqüència, no es va produir un increment del 15% en la taxa
GE-19.20-M2	Grau en Enologia	Curs 0	Falta d'adequació del curs d'anivellament a les necessitats específiques de la titulació	Anàlisi de la necessitat de realitzar el curs d'anivellament o modificar els continguts de les assignatures de primer a les necessitats de la titulació	Adaptació dels continguts de les assignatures directament relacionades amb el Curs 0 a les necessitats de la titulació	Mitjana	Coordinador/a titulació	2020-21	Sí	Sí	Taxa de rendiment de primer curs		

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-18.19-M1	Facultat d'Enologia	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	Mitjana	Coordinador/a titulació / SREd	2021-22	Sí	No	Implantació plans de Treball amb GUIDO	En procés	Durant el curs 2020-21 el GPQ, responsables de titulació i els i les TSQD van estar fent proves de l'aplicatiu GUIDO. Tanmateix, el canvi de paradigma que ha plantejat el Reial decret 822/2021 obliga a redefinir el termini i l'indicador d'assoliment

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
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	Mitjana	RE / SGA / SREd	2021-22	Sí	Sí	Missatge error a Docnet/GUID O quan no es compleixi aquest condició a la guia docent d'una assignatura	Pendent	El canvi de paradigma que ha plantejat el Reial decret 822/2021 ha obligat la institució a posposar la implantació de l'aplicatiu GUIDO

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
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 semipresencial	Modificació de la memòria	Alta	CM / TSQD	2020-21	No	Sí	Memòria modificada introduïda a la Sede del Ministeri	Desestimada	La modificació substancial es va presentar el març de 2021, però en el context de les al·legacions es va desestimar d'acord amb les recomanacions d'AQU i amb la voluntat d'obrir de nou un període de reflexió en la titulació i el centre

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
					Formació als professors del màster a càrrec de l'SREd per a la virtualització d'assignatures		Coordinador/a titulació		No	No		Assolida	Durant els cursos 2019-20 i 2020-21 el PDI del màster va dur a terme un nombre considerable de cursos en el marc del PROFID sobre la modalitat no presencial
FE-19.20-M7	Facultat d'Enologia	Informe de seguiment	Poca visibilitat dels estudiants de l'FE en el sector	Fomentar la visibilitat dels estudiants de l'FE	Fomentar la participació dels estudiants als events socials del sector a través de acords amb els agents del sector (ACE-CEEC)	Mitjana	Degà/ana	2021-22	No	No	Signatura del conveni	Assolida	S'ha establert la possibilitat que l'estudiantat de l'FE s'associï a l'ACE de forma gratuïta

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
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	Mitjana	Coordinador/a titulació	2021-22	No	No	Mail informatiu als estudiants de les jornades Informe d'assistents a congrés/enquesta pels dos grups d'interès: alumnes, empleadors	Assolida	S'han dut a terme activitats amb l'ASBTEC i l'SCB on s'han mostrat vies de recerca i d'empresa alternatives a la biomedicina (per exemple, toxicologia ambiental, nutrició)

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
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	Mitjana	Coordinador/a titulació	2021-22	No	No	Mail informatiu als estudiants de les jornades Informe d'assistents a congrés/enquesta pels dos grups d'interès: alumnes, empleadors	En procés	Es van dur a terme totes les activitats planificades en relació amb la Fira de l'ocupació de la URV. El Congrés BIONORTH està previst que se celebri a finals de l'any 2021 (FE-18.19-M3)
OBJECTIU DE QUALITAT 2: Orientar la direcció i la gestió de la Facultat d'Enologia als objectius de docència, recerca i transferència del coneixement													

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
GE-18.19-M1	Grau en Enologia	Captació	Baix nombre d'estudiants provinents del CFGS de Viticultura	Augmentar el nombre d'estudiants provinents del CFGS de viticultura	Elaborar una taula de reconeixement de crèdits de CFGS de 60 ECTS	Mitjana	Coordinador/a titulació	2020-21	Sí	Sí	Publicació de la taula de reconeixements al web de la URV i de la Facultat d'Enologia	Assolida	A la Junta de Facultat del 24/03/2021 es va aprovar la taula de reconeixement de crèdits, que és pública a través del web. Entrarà en vigor a partir del curs 2021-22
GE-19.20-M3	Grau en Enologia	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	Mitjana	Coordinador/a titulació	2020-21	No	Sí	Nombre d'assignatures amb taxa de rendiment inferior al 60%	No assolida	El curs 2019-20, foren 3 les assignatures amb una taxa de rendiment inferior al 60%, mentre que el 2020-21 van ser 7. Per tant, no s'obté el valor objectiu marcat

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
GE-19.20-M4	Grau en Enologia	Informe de seguiment	Poca entrada d'estudiants	Incrementar el nombre d'estudiants d'entrada	Establir una simultaneïtat amb el Grau en Enginyeria Agronòmica (UPC)	Mitjana	Coordinador/a titulació	2020-21	Sí	Sí	Nombre total d'estudiants de la titulació	Assolida	S'ha aprovat la simultaneïtat amb el Grau en Enginyeria de Ciències Agronòmiques de la UPC a partir del 2020-21, que marca en cinc anys i mig el temps necessari per obtenir ambdues titulacions

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
MBF-19.20-M2	Màster en Begudes Fermentades	Captació	Poca demanda de l'especialitat en Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos	Reflexionar sobre la possibilitat d'eliminar aquesta especialitat del màster	Modificació substancial del màster eliminant l'especialitat en Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos	Alta	Coordinador/a titulació	2020-21	Sí	Sí	Modificació de la memòria	Assolida	En la modificació substancial de març de 2021 es va sol·licitar l'eliminació de l'Especialitat en Ciència i Tecnologia dels Vins Escumosos. Aquesta proposta va rebre un informe favorable per part d'AQU Catalunya el 19/04/2022

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
MBF-19.20-M3	Màster en Begudes Fermentades	Captació	Poca entrada d'alumnes al màster	Modificació de l'idioma d'impartició del màster per captar més estudiants provinents de Llatinoamèrica	Sol·licitar supressió català i anglès com a idiomes d'impartició del màster	Mitjana	Coordinador/a titulació	2021-22	No	Sí	Modificació de la memòria	Assolida	En la modificació substancial de març de 2021 es va sol·licitar l'eliminació del català i de l'anglès com a llengües d'impartició del màster. Aquesta proposta va rebre un informe favorable per part d'AQU Catalunya el 19/04/2022. A més, el nombre d'estudiants matriculats de nou accés va passar de 13 a 31 estudiants
OBJECTIU DE QUALITAT 3: Promoure la millora permanent de les instal·lacions i els serveis del centre i la seva adequació a les necessitats formatives dels estudiants													

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
GE.MBF-19.20-M1	Grau en Enologia / Màster en Begudes Fermentades	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	Mitjana	Degà/ana / Direcció Finca	2019-20	No	No	Replantació de fins a 5 Ha de vinya	Assolida	Les noves plantacions es troben totalment executades d'acord amb la periodització que es va preveure (2018-2021). Les tasques de formació de la vinya no han tingut costos externs i s'han executat exclusivament amb el personal del Mas dels Frares i els becaris d'estiu

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
GE.MBF.19.20-M2	Grau en Enologia / Màster en Begudes Fermentades	Reunions Equip deganal	No sempre han arribat al centre les incidències al Celler experimental Mas dels Frares on es realitzen certes pràctiques del Grau en Enologia	Analitzar l'efectivitat de la comunicació d'incidències al Celler experimental Mas dels Frares	Sol·licitar a totes les assignatures del Grau en Enologia les necessitats que tenen de la Finca de recursos materials	Mitjana	Direcció finca	2020-21	No	No	Elaboració del llistat i actuacions a partir de les respostes dels professors que empren la finca per docència	Desestimada	Aquesta acció de millora es va plantejar a escala del Grau en Enologia perquè és la titulació que més implicació té a la Finca, però el seu àmbit d'aplicació natural és transversal de la Facultat d'Enologia

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-19.20-M12	Facultat d'Enologia	Reunions Equip deganal	Poder donar docència de qualitat presencial mentre no s'hagi resolt la crisi de la COVID-19 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	Mitjana	Degà/ana	2020-21	Sí	No	Dotar d'infraestructura multimèdia a totes les aules	Assolida	Es van renovar tots els ordinadors del professorat de les aules de docència, de la sala de tast i de la sala de graus de la Facultat. Tot i això, a causa de la crisi mundial en la disponibilitat de microxips, la instal·lació dels ordinadors no serà efectiva fins al curs vinent
OBJECTIU DE QUALITAT 4: Afavorir la internacionalització del centre, tant en la capacitat d'atracció dels ensenyaments de grau i màster, com en la promoció de la mobilitat de professors, estudiants i personal d'administració i serveis													

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-19.20-M10	Facultat d'Enologia	Sistematització SIGQ	Manca de procediment per sistematitzar els mecanismes de coordinació	Establir procediment de sistematització SIGQ al procés PR-FE-008 Definició, revisió i millora del SIGQ	Millora i modificació del procés PR-FE-008 Definició, revisió i millora del SIGQ	Mitjana	Equip deganal / RSIGQ	2020-21	No	No	Aprovació nou procés PR-FE-008 Definició, revisió i millora del SIGQ	Assolida	A la Junta de Facultat del 24/03/2021 es va aprovar la revisió núm. 1.0 del PR-FE-008
FE-19.20-M11	Facultat d'Enologia	Sistematització SIGQ	Manca d'implicació dels agents d'interès del SIGQ	Emprendre accions per informar, conscienciar i implicar la comunitat educativa en el desenvolupament del SIGQ	Sessions informatives a les Comissions de Qualitat per augmentar la implicació dels grups d'interès i enviament d'informació de les jornades que AQU va organitzant	Mitjana	Equip deganal / RSIGQ	2021-22	No	No	Mails informatius dels aspectes que inclou el SIGQ, actes de les Comissions de Qualitat	En procés	A la Junta de Facultat del 24/03/2021 es va aprovar l'adaptació dels processos al nou model de la URV i en la del 05/07/2021 es va tractar la certificació del SIGQ en l'Informe del degà. Es replanteja el termini i l'indicador d'assoliment

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-19.20-M9	Facultat d'Enologia	Captació	Manca de visibilitat internacional del cos de professors de la Facultat d'Enologia	Augmentar la visibilitat internacional del cos de professors	Creació d'un un centre d'investigació unint els esforços amb l'administració. Una nova aliança on intervinguin VITEC, IRTA, INCAVI i la URV i reforçar la investigació en el camp enològic i augmentar la visibilitat de la Facultat d'Enologia, tant a nivell nacional com internacional	Alta	Equip deganal	2021-22	No	No	Creació del Centre d'Investigació Enològica	En procés	Es van iniciar els contactes per a la creació del centre d'investigació que s'espera que culminin durant el curs 2021-22 amb la signatura del conveni corresponent

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
GR-19.20-M5	Graus	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	Mitjana	Coordinador/a titulació	2019-20	No	No	Nombre d'estudiants OUT	No assolida	Al curs 2019-20 foren 35 els i les estudiants de mobilitat OUT en els ensenyaments de l'FE, mentre que al curs 2020-21 la xifra es va situar en 29. Tot i això, cal tenir en compte les restriccions derivades de la COVID-19. Es torna a incloure al pla de millora i es modifiquen els valors objectiu i llindar

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
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 impartició: p. exle. "Vacunes i fàrmacs"	Alta	Coordinador/a titulació	2021-22	No	No	% assignatures impartides en anglès	Assolida	A la Comissió Permanent del 13/10/2021 es va aprovar la modificació de la llengua d'impartició de l'assignatura "Vacunes i Fàrmacs", del català a l'anglès
OBJECTIU DE QUALITAT 5: Promoure la vinculació dels <i>alumni</i> amb el centre													
GR-19.20-M6	Graus	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	Mitjana	Coordinador/a titulació	2020-21	No	No	Actes de les reunions	No assolida	A causa de la situació derivada de la pandèmia de COVID-19, la Facultat no s'ha pogut centrar en el contacte amb egressats/de

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2020-21****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ				MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ		
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
				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	Mitjana	Coordinador/a titulació	2020-21	No	No	Actes de les reunions		s. En el nou pla de millora, aquest àmbit d'actuació es desenvoluparà mitjançant l'acció FE-19.20-M6

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
OBJECTIUS DE QUALITAT													
OBJECTIU DE QUALITAT 1: Proporcionar una formació dirigida cap a l'excel·lència, innovadora i reconeguda, garantint una oferta acadèmica d'acord amb les necessitats i expectatives dels nostres estudiants i de la societat en general i que incorpori el coneixement que es genera en la recerca													
MBF-20.21-M3	Màster en Begudes Fermentades	Pla d'estudis	Cal reflexionar sobre la planificació de la titulació i reajustar la distribució de crèdits de forma homogènia	Presentar un pla d'estudis que combini una formació general per a tot l'estudiantat, la intensificació curricular a través de les especialitats i un equilibri en la programació de la càrrega de treball de l'alumnat	Canviar de quadrimestre de l'assignatura obligatòria "Enginyeria de Procés en l'Elaboració de Begudes Fermentades" (del segon al primer quadrimestre) i l'assignatura optativa "Macromolècules del Raïm i el Vi" (del segon al primer quadrimestre). Eliminació d'assignatures optatives que no s'activaven	Mitjana	Coordinador/a del màster Tècnic/a de suport a la qualitat docent	2021-22	No	Sí	Informe favorable d'AQU de la modificació substancial presentada	Assolida	Amb data 19/04/2022, la Comissió Específica de Ciències d'AQU Catalunya va emetre l'informe d'avaluació de la modificació que es va expressar en termes favorables. A partir del curs 2022-23, s'implantaran els canvis en el pla d'estudis

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-20.2 1-M23	Facultat d'Enologia	Coordinació: Innovació Docent	S'ha d'assegurar que els continguts de les matèries s'alineen amb l'actualitat de la ciència i que es renova l'oferta docent de l'FE en els àmbits de l'enologia i la biotecnologia	Dotar-se d'un fòrum de reflexió que s'encarregui de definir l'estratègia d'innovació docent del centre	Constituir una Comissió d'Innovació Docent formada per PDI representant dels àmbits de coneixement de la Facultat	Alta	Junta de Facultat Degà/ana	2021-22	No	Sí	Constitució de la Comissió d'Innovació Docent aprovada per la Junta de Facultat	Assolida	La Junta de Facultat del 29/06/2022 va acordar la constitució de la Comissió d'Innovació Docent, així com les seves funcions i composició. El dia 27/07/2022 se'n va celebrar la sessió constitutiva
GB-20.2 1-M2	Grau en Biotecnologia	Coordinació docent	Es va produir un petit solapament en continguts concrets d'algunes assignatures optatives de quart curs de la Menció en Biotecnologia Biomèdica	Evitar superposicions en els continguts de les assignatures	Revisió de les guies docents de les assignatures optatives de quart curs de la Menció en Biotecnologia Biomèdica per tal de detectar possibles coincidències en alguna part dels temaris de	Mitjana	Coordinator/a del grau	2021-22	No	No	Revisió realitzada en les guies docents del curs 2022-23	Assolida	La revisió es va dur a terme entre els mesos de juny i juliol de 2022. La majoria de solapaments es produïen en el repàs dels fonaments teòrics i es va demanar als docents que es focalitzessin en les aplicacions concretes



					les assignatures						<p>Valor mitjà de les assignatures de la Menció en Biotecnologia Biomèdica de la pregunta "Els diversos professors que l'han impartida han coordinat bé el temari" de l'Enquesta d'avaluació del professorat del curs 2022-23</p>	<p>Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23</p>	<p>La mesura de la satisfacció de l'alumnat es valorarà en les enquestes del curs 2022-23</p>
--	--	--	--	--	------------------	--	--	--	--	--	---	--	---

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ESSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-20.21-M12	Facultat d'Enologia	Plans d'estudi	El Reial decret 822/2021 comporta canvis en el disseny dels plans d'estudi i en l'estructura i extensió de la memòria de verificació, alhora que estableix un període de quatre anys per a dur a terme	Establir un calendari que permeti efectuar l'adaptació de totes les titulacions de la Facultat al Reial decret 822/2021 de forma equilibrada i garantint la qualitat dels ensenyaments	Efectuar una anàlisi interna de la nova normativa i les seves implicacions en el desenvolupament de les titulacions del centre	Mitjana	Responsable del SIGQ Comissió de Qualitat	2021-22	No	No	Acta de la Comissió de Qualitat en la qual s'analitza i es debat el Reial decret 822/2021	Assolida	A la reunió de la Comissió de Qualitat del 03/05/2022 el TSQD va explicar els punts principals del Reial decret 822/2022 i les implicacions que tindria en les titulacions del centre

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
			la corresponent adaptació		Mantenir contactes en l'àmbit polític amb el Vicerectorat de Programació Acadèmica i Docència, i a escala tècnica amb el Gabinet de Programació i Qualitat per concretar un calendari de presentació de les corresponents modificacions	Alta	Degà/ana Responsable del SIGQ Tècnic/a de suport a la qualitat docent		Sí	No	Nombre de reunions amb el Vicerectorat de Programació Acadèmica i Docència i amb el Gabinet de Programació i Qualitat	Assolida	S'han celebrat tres reunions per concretar un calendari de presentació de les modificacions: el 28/04/2022 tots els/les TSQD amb el GPQ (tècnica) i el 10/06/2022 i el 22/09/2022 el degà, la RSIGQ i el TSQD amb la vicerectora de qualitat i la coordinadora del GPQ (acadèmica)
											Calendari d'adaptacions fixat	Assolida	S'ha establert de comú acord entre el centre i el vicerectorat competent un calendari dels processos de qualitat de l'FE per al període 2022-2026

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
MBF-20.21-M4	Màster en Begudes Fermentades	Professorat doctor de l'Especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa	S'han d'establir incentius per a potenciar l'obtenció del doctorat del professorat existent en l'àmbit de la cervesa	Incrementar el percentatge d'hores de docència de l'Especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa impartides per doctors/es	Incentivar l'obtenció del doctorat entre el professorat de l'especialitat de cervesa. Tenir en compte el grau de doctor/a en l'assignació de docència i la contractació d'associats/des	Mitjana	Coordenador/a del màster	2023-24	Sí	No	Percentatge d'hores de docència de l'Especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa impartides per professorat doctor/a el curs 2022-23	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	Aquesta acció té com a termini d'assoliment el curs 2023-24
FE-20.21-M33	Facultat d'Enologia	Guies de centre de Pràctiques Externes i Treball de Fi de Grau / Màster	Les guies de centre de Pràctiques Externes i Treball de Fi de Grau / Màster han de ser el full de ruta de la Facultat pel que fa a assignatures i	Revisar guies de centre de Pràctiques Externes i Treball de Fi de Grau / Màster en el si de la Comissió de Qualitat	Celebrar reunions específiques amb els/les interessats/des, especialment coordinadors/es, per tal d'analitzar les guies i proposar, si	Alta	Junta de Facultat Comissió de Qualitat Coordinadors/es de pràctiques externes i Treball de Fi de	2022-23	No	No	Guies de centre revisades i, si escau, modificades per la Junta de Facultat	En procés	A la Junta de Facultat del 29/06/2022 es va aprovar la modificació que actualitza la Guia de gestió de pràctiques de l'FE. El seu contingut serà d'aplicació al

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ESSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
			marcar les especificitats en el procediment per a les titulacions que coordina l'FE		escau, modificacions en aquells punts que es detecti que no són adequats per l'assoliment dels objectius pretesos		Grau/Màster						curs 2022-23. Durant el curs vinent se seguirà treballant en la revisió de la resta de guies
											Valor de centre de la pregunta "Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura" de l'Enquesta de PE del curs 2022-23	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	Les guies revisades s'implantaran a partir del curs 2022-23 i 2023-24, per tant, la valoració de l'alumnat sobre els canvis efectuats s'efectuarà i s'analitzarà els cursos vinents

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ESSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
											Valor de centre de la pregunta "Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura" de l'Enquesta de TFG/TFM del curs 2022-23	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
MBF-20.21-M1	Màster en Begudes Fermentades	Pla d'estudis	Segons les enquestes, l'assignatura obligatòria "Avaluació de Sostenibilitat: Anàlisi del Cicle de Vida" no era adequada per al perfil formatiu del màster	Eliminar l'assignatura "Avaluació de Sostenibilitat: Anàlisi del Cicle de Vida" i substituir-la per una altra que compti amb una proposta formativa adaptable a ambdues especialitats	Crear i incorporar al pla d'estudis l'assignatura obligatòria "Enginyeria de Procés en l'Elaboració de Begudes Fermentades", que tractarà sobre les matèries primeres i les seves operacions bàsiques en l'elaboració de	Mitjana	Coordinador/a del màster Coordinador/a de l'assignatura Tècnic/a de suport a la qualitat docent	2021-22	No	Sí	Informe favorable d'AQU de la modificació substancial presentada	Assolida	Amb data 19/04/2022, la Comissió Específica de Ciències d'AQU Catalunya va emetre l'informe d'avaluació de la modificació que es va expressar en termes favorables. A partir del curs 2022-23, s'implantarà aquesta nova assignatura obligatòria

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ESSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
					begudes fermentades						Valor d'assignatura de la pregunta "Els continguts de l'assignatura m'han resultat interessants" de l'Enquesta d'Avaluació del Professorat del curs 2022-23	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	La nova assignatura s'implantarà el 2022-23, per tant, la valoració de l'estudiantat amb els seus continguts s'efectuarà i s'analitzarà el curs vinent

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-20.21-M32	Facultat d'Enologia	Model de virtualització	L'FE ha de comptar amb un sistema àgil per al disseny de noves vies formatives que permetin la renovació i actualització de les titulacions en el format i en els mètodes d'ensenyament, per tal de fer-les més atractives i amb major potencial	Desplegar i potenciar el model de virtualització de la URV en els ensenyaments del centre	Oferir titulacions i/o assignatures virtuals o semipresencials i incrementar la virtualització d'assignatures i/o titulacions	Mitjana	Coordinadors/es de grau i màster de l'FE	2021-22	Sí	Sí	Percentatge de crèdits de l'FE impartits en el curs 2021-22 en la modalitat semipresencial o virtual	Assolida	El percentatge de crèdits del curs 2021-22 impartits en la modalitat semipresencial o virtual es va situar en un 3,19%. Cal tenir en compte que el valor de referència era d'un 0%

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estad'acompliment	Valoració
GB-20.21-M3	Grau en Biotecnologia	Satisfacció de l'alumnat i taxes acadèmiques	Algunes assignatures presenten una satisfacció de l'alumnat amb les metodologies, les activitats formatives i els sistemes d'avaluació per sota del 7,00, així com taxes d'èxit i de rendiment inferiors al 90% i al 70%, respectivament	Realitzar accions correctives consensuades amb el professorat per tal de millorar els indicadors	Determinar aquelles assignatures que es troben per sota dels valors llindars; dur a terme reunions amb els/les coordinadors/es d'aquestes matèries per tal de fer la diagnosi de la situació, i identificar possibles accions correctives; tractar els casos particulars de les assignatures a les reunions amb delegats/des; i implantar les propostes de millora consensuades amb els diversos agents	Alta	Coordinador/a de grau Professora Delegats/des de curs	2022-23	No	No	Nombre d'assignatures amb una satisfacció amb les assignatures per sota de 7,00 a l'enquesta d'avaluació del professorat del curs 2022-23	En procés	El dia 07/03/2022 el degà i el coordinador del grau es van reunir amb el professorat de l'assignatura de "Física" i van acordar un seguit de mesures per millorar les taxes. A més, la coordinació va sol·licitar al PDI de la matèria "Termodinàmica i Cinètica" que permetessin a l'alumnat presentar-se a l'avaluació d'una de les parts de l'assignatura, tot i tenir suspesa l'altra
											Nombre d'assignatures amb una taxa d'èxit del curs 2022-23 per sota del 90%		

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
											Nombre d'assignatures amb una taxa de rendiment del curs 2022-23 per sota del 70%		
MBF-20.21-M2	Màster en Begudes Fermentades	Perfil competencial	En eliminar l'assignatura "Avaluació de Sostenibilitat: Anàlisi del Cicle de Vida", s'ha de revisar la competència específica A6, ja que no hi ha altres assignatures al pla d'estudis amb aquests continguts	Revisar la competència específica A6 amb una redacció que sigui coherent amb l'estructura del pla d'estudis proposada, així com amb el perfil formatiu i les sortides professionals del màster	Adaptar el redactat de la competència específica A6 amb el següent tenor: "Aplicar eines de càlcul per dimensionar les necessitats productives en funció del seu volum en indústries enològiques i cerveseres"; i assignar-la a l'assignatura	Mitjana	Coordinador/a del màster Coordinador/a de l'assignatura Tècnic/a de suport a la qualitat docent	2021-22	No	Sí	Informe favorable d'AQU de la modificació substancial presentada	Assolida	Amb data 19/04/2022, la Comissió Específica de Ciències d'AQU Catalunya va emetre l'informe d'avaluació de la modificació que es va expressar en termes favorables. El canvi del redactat de la competència A6 s'ha traslladat al DOCnet del curs 2022-23

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ESSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
					"Enginyeria de Procés en l'Elaboració de Begudes Fermentades" i al "Treball de Fi de Màster"						Valor d'assignatura de la pregunta "L'assignatura m'ha proporcionat les competències i habilitats esperades per a la meva formació" de l'Enquesta d'Avaluació del Professorat del curs 2022-23	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	La competència revisada s'implantarà el 2022-23, per tant, la valoració de l'estudiantat amb les competències i habilitats que proporciona s'efectuarà i s'analitzarà el curs vinent

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-20.2 1-M34	Facultat d'Enologia	Índex d'eficiència	L'FE ha de complir amb els valors normatius establerts a la programació universitària de Catalunya	Dotar dels recursos necessaris, tant humans com materials, per a una docència de qualitat	Millorar l'índex d'eficiència de les titulacions de grau (27,34) i de màster (34,63) respecte al valor de referència	Mitjana	Equip Deganal	2021-22	No	No	Mitjana dels cursos 2020-21 i 2021-22 de l'índex d'eficiència de les titulacions de grau	Assolida	La mitjana dels cursos 2020-21 i 2021-22 de l'índex d'eficiència de les titulacions de grau va ser de 26,51. Cal tenir en compte que el valor de referència era de 27,34
											Mitjana dels cursos 2020-21 i 2021-22 de l'índex d'eficiència de les titulacions de màster	Assolida	La mitjana dels cursos 2020-21 i 2021-22 de l'índex d'eficiència de les titulacions de màster va ser de 28,74. Cal tenir en compte que el valor de referència era de 34,63

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ESSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
GE-19.20-M3	Grau en Enologia	Taxes acadèmiques	La taxa d'èxit es troba per sota del valor llindar	Situar la taxa d'èxit en el marge establert al quadre de comandament	Determinar aquelles assignatures que es troben per sota dels valors llindars; dur a terme reunions amb els/les coordinadors/es d'aquestes matèries per tal de fer la diagnosi de la situació, i identificar possibles accions correctives; tractar els casos particulars de les assignatures a les reunions amb delegats/des; i implantar les propostes de millora consensuades amb els diversos agents	Alta	Coordinador/a de grau Professora Delegats/des de curs	2021-22	No	No	Taxa d'èxit global del grau del curs 2021-22	No assolida	La taxa d'èxit global del grau del curs 2021-22 va ser d'un 82,49%
			La taxa de rendiment està lleugerament per sobre del valor llindar	Mantenir la taxa de rendiment entre els valors objectiu i llindar establerts al quadre de comandament	Taxa de rendiment global del grau del curs 2021-22						Assolida	La taxa de rendiment global del grau del curs 2021-22 va ser d'un 70,77%	

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
OBJECTIU DE QUALITAT 2: Fomentar una cultura de la millora contínua en la gestió de la Facultat d'Enologia a través de la implantació d'un sistema intern de garantia de la qualitat certificat i participat per tots els grups d'interès													
FE-20.2 1-M22	Facultat d'Enologia	Coordinació: Qualitat	Cal tenir un espai específic per tractar els assumptes relacionats amb l'assegurament de la qualitat docent que funcioni de forma independent a l'Equip Deganal	Potenciar la Comissió de Qualitat com a principal fòrum de coordinació, consulta i deliberació del centre, a més de les funcions relacionades amb el SIGQ	Establir una composició estable amb tots els sectors de la comunitat universitària, molt especialment l'alumnat, i fixar un règim de sessions que faci compatible l'assistència de tothom	Mitjana	Junta de Facultat Comissió de Qualitat	2021-22	No	No	Nombre d'alumnes incorporats com a membres de la Comissió de Qualitat	Assolida	A la Junta de Facultat de l'01/04/2022 es va aprovar la modificació de la composició de la Comissió de Qualitat per incorporar com a membres de l'òrgan dos estudiants, un de cada grau
											Nombre de sessions de la Comissió de Qualitat celebrades durant el curs 2021-22	Assolida	En el curs 2021-22 s'han celebrat dotze reunions de la Comissió de Qualitat, de les quals en queda evidència a l'acta corresponent

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
					Celebrar sessions monogràfiques sobre les pràctiques externes i el TFG/TFM i les inquietuds de l'alumnat i persones externes, amb la participació dels implicats						Nombre de sessions monogràfiques de la Comissió de Qualitat celebrades durant el curs 2021-22	Assolida	En el curs 2021-22 s'han celebrat les següents sessions monogràfiques: pràctiques externes (18/10/2021, 20/12/2021, 17/05/2022 i 31/05/2022), TFG/TFM (20/12/2021 i 17/05/2022), mobilitat (20/12/2021), RD 822/2021 (03/05/2022) i delegats/des de grau (31/05/2022 i 10/06/2022)
FE-20.21-M6	Facultat d'Enologia	Monitoratge del funcionament del web	El SIGQ no incorpora un mecanisme per avaluar la capacitat de difusió de la web	Comptabilitzar el nombre de visites al web de l'FE per tal d'establir tendències d'acord amb les millores que s'incorporin	Sol·licitar al Gabinet de Comunicació i Màrqueting un mecanisme per a comptabilitzar el nombre de visites que rep el web de l'FE	Baixa	Responsable del SIGQ Tècnic/a de suport a la qualitat docent	2021-22	Sí	No	Sol·licitud al GCiM realitzada	Assolida	L'01/07/2022 el TSQD va sol·licitar al GCiM un mecanisme per a comptabilitzar el nombre de visites al web de l'FE. El Gabinet va facilitar informes de

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ESSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
													Google Analytics amb els principals indicadors sobre l'audiència del web
											Indicador sobre el nombre de visites al web de l'FE incorporat al SIGQ	Assolida	En la revisió del procés "PR-FE-007 Publicació d'informació sobre titulacions" efectuada en la reunió de la Comissió de Qualitat del 12/07/2022 es va incorporar el següent indicador: Nombre de visites (usuaris) al web de la Facultat d'Enologia per curs acadèmic

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-20.21-M35	Facultat d'Enologia	Publicació de plans d'estudi al BOE	Resten pendents de publicar al BOE els plans d'estudi inicials dels màsters en Enologia, en Begudes Fermentades i en Innovació en Enoturisme	Publicar al BOE els plans d'estudi de totes les titulacions del centre del Reial decret 1393/2007 que manquin	Col·laborar amb la Secció de Planificació Acadèmica i Docent del Servei de Gestió Acadèmica per a elaborar les propostes de resolució	Alta	Servei de Gestió Acadèmica Tècnic/a de suport a la qualitat docent	2021-22	Sí	No	Nombre de plans d'estudi publicats al BOE	En procés	El 07/06/2022 es va publicar al BOE els plans d'estudi del Màster en Begudes Fermentades (1962) i el Màster Internacional en Innovació en Enoturisme (1963)

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
GE-20.21-M3	Grau en Enologia	Informació pública	A la pàgina web del Canal Universitats i d'EUC Estudis figuren com a municipis d'impartició del grau Tarragona (Facultat d'Enologia) i Vila-Seca (Facultat de Turisme i Geografia). Tanmateix, l'activitat acadèmica es concentra a Tarragona i és un ensenyament coordinat per la Facultat d'Enologia	Esmenar aquesta informació, fent constar que el grau es du a terme a Tarragona i està adscrit únicament a la Facultat d'Enologia	Sol·licitar a la Direcció General d'Universitats de la Generalitat que faci els canvis oportuns al ROC i que després es traspassin al Canal Universitats i EUC Estudis	Mitjana	Coordinador/a de grau Tècnic/a de suport a la qualitat docent Gabinet de Programació i Qualitat de la URV Direcció General d'Universitats de la Generalitat	2021-22	Sí	No	Informació esmenada al ROC, Canal Universitats i EUC Estudis	Assolida	El 10/03/2022 el centre va fer la sol·licitud de canvi al GPQ, qui ho va traslladar a la DGU el 15/03/2022. El 28/03/2022 la DGU va informar que havia fet l'esmena al ROC, al Canal Universitats i a EUC Estudis

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-19.20-M2	Facultat d'Enologia	Resultats satisfacció grups d'interès	No es troben resultats de satisfacció dels grups d'interès a la pàgina web de la titulació	Cercar un mecanisme a través del qual es pugui dur a terme un retorn a l'alumnat i altres implicats de les opinions expressades en les enquestes a través de la informació pública	Elaborar i publicar al web una infografia que resumeixi gràficament els resultats més rellevants extrets de l'anàlisi de les enquestes	Mitjana	Comissió de Qualitat	2022-23	No	No	Infografia amb els resultats de les enquestes del curs 2021-22 elaborada i publicada	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	Aquesta acció té com a termini d'assoliment el curs 2022-23
											Percentatge mitjà de participació en les enquestes de grau del curs 2022-23		

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
											Percentatge mitjà de participació en les enquestes de màster del curs 2022-23		
FE-20.21-M7	Facultat d'Enologia	Publicació dels resultats dels principals indicadors (dashboards)	S'ha de fomentar el coneixement dels quadres d'indicadors (dashboards) que anualment fa públics la URV entre la comunitat universitària i la societat	Emprar els mitjans de difusió amb els que compta l'FE per a millorar el coneixement dels dashboards	Elaborar una notícia per al tauler d'anuncis del web de l'FE i per a les xarxes socials de la Facultat informant de la publicació anual dels quadres d'indicadors	Mitjana	Responsable del SIGQ Oficina de Suport al Deganat	2022-23	No	No	Notícia elaborada i publicada al web i a les xarxes socials de l'FE	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	Aquesta acció té com a termini d'assoliment el curs 2022-23

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estad'acompliment	Valoració
FE-20.21-M9	Facultat d'Enologia	Informació pública: assegurament de la qualitat	La secció de qualitat del web de l'FE ha d'estar organitzada de forma intuïtiva i reflectint els principals àmbits d'actuació en els quals s'orienta l'estratègia de la Facultat	Agrupar la informació i la documentació de l'apartat de qualitat temàticament, afegint textos explicatius dels àmbits de treball més rellevants	Organitzar la secció de qualitat del web de l'FE en quatre grans blocs: garantia de la qualitat, titulacions, seguiment i acreditació i Pla d'Acció Tutorial	Mitjana	Responsable del SIGQ Tècnic/a de suport a la qualitat	2021-22	No	No	Apartat de qualitat del web de l'FE reorganitzat temàticament	Assolida	Entre els mesos de maig i juny de 2022 s'ha dut a terme la reestructuració de l'apartat de qualitat del web de la Facultat, que ha quedat organitzat en els quatre grans blocs planificats
FE-20.21-M10	Facultat d'Enologia	Govern obert: Junta de Facultat	L'FE, en la mesura de les seves possibilitats, ha de contribuir al desenvolupament del govern obert a la institució i a la transparència en la presa de decisions	Implicar i posar a disposició de tota la comunitat universitària en les decisions que adopta l'òrgan de govern del centre, la Junta de Facultat, més enllà dels seus membres electes	Incorporar al web de l'FE un apartat que agrupi els acords de la Junta de Facultat	Mitjana	Equip Deganal Oficina de Suport al Deganat	2022-23	No	No	Acords de la Junta de Facultat publicats al web de l'FE	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	Aquesta acció té com a termini d'assoliment el curs 2022-23

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-20.21-M11	Facultat d'Enologia	Modificacions de plans d'estudi	No hi ha cap eina de registre de les diverses modificacions de plans d'estudi, tant substancials com no substancials, que prepara la Facultat d'Enologia	Disposar d'un full de càlcul que s'empri com a registre de les modificacions de plans d'estudi	Elaborar i implantar una eina que evidencii la codificació de cada sol·licitud, la titulació a la qual correspon, la descripció de la modificació, el curs d'implantació, les dates en què s'han dut a terme els diferents tràmits i l'actualització a l'aplicatiu SEDE del Ministeri	Baixa	Responsable del SIGQ Tècnic/a de suport a la qualitat docent	2021-22	No	No	Full de càlcul de registre de les modificacions de plans d'estudi dissenyat i implementat	Assolida	Durant el mes d'abril de 2022 s'ha dissenyat i implantat el full de càlcul de registre de les modificacions de plans d'estudi. Aquest constituirà el registre "004-c" del PR-FE-004

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-19.20-M1	Facultat d'Enologia	Enquestes de mesura de la satisfacció de l'alumnat	Poca participació dels i de les estudiants en les enquestes institucionals	Buscar mecanismes per augmentar la participació en les enquestes institucionals	Analitzar a la Comissió de Qualitat amb la participació de delegats/des possibles causes de la baixa participació en les enquestes i estudiar conjuntament possibles mesures correctives	Mitjana	Comissió de Qualitat Delegats/des	2021-22	Sí	No	Reunió de la Comissió de Qualitat amb la participació dels delegats/des on es tracti la baixa participació en les enquestes institucionals	Assolida	A les reunions de la Comissió de Qualitat dels dies 31/05/2022 i 10/06/2022 amb delegats/des dels graus en Biotecnologia i en Enologia, respectivament, es va tractar la baixa participació de l'estudiantat en les enquestes. A més, la delegada de segon de Biotecnologia (en representació del centre) va assistir a una reunió amb la Comissió de Qualitat Institucional de la URV el 21/06/2022, convocada específicament per tractar aquesta qüestió

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estad'acompliment	Valoració
					Conscienciar a l'alumnat de nou accés de la importància de la mesura de la satisfacció des de la seva incorporació a la universitat en les Jornades d'Acollida		Equip Deganal	2022-23	No	No	Contingut introduït en les Jornades d'Acollida	Es traslladen al pla de millora del curs 2022-23	Aquestes accions tenen com a termini d'assoliment el curs 2022-23
					Seleccionar un conjunt d'assignatures de formació bàsica i obligatòries on, amb la complicitat del professorat, animar a l'estudiantat a la participació	Alta	Equip Deganal Professorat	2022-23	No	No	Nombre d'assignatures seleccionades on dur a terme la intervenció		
FE-19.20-M4	Facultat d'Enologia	Bústia de CQRSF	No existeix un sistema estandarditzat de queixes	El sistema sí que existeix al web de la Facultat, cal donar-li visibilitat	Reubicar l'enllaç de la bústia de CQRSF al menú principal del web de l'FE	Mitjana	Equip Deganal Oficina de Suport al Deganat	2021-22	Sí	No	Enllaç a la bústia de CQRSF ubicat al menú principal del web	Assolida	Durant el mes de juny de 2022 es va traslladar l'enllaç a la bústia de CQRSF al menú principal del web de la Facultat. A més s'ha incorporat en el formulari

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estad'acompliment	Valoració
													un desplegable per indicar el col·lectiu al qual pertany la persona que envia la CQRSF
FE-20.21-M13	Facultat d'Enologia	Enquestes de mesura de la satisfacció: PAT	És necessari conèixer la satisfacció de tots els agents d'interès del PAT	Desenvolupar instruments per a la recollida de la satisfacció dels agents d'interès del PAT complementaris als institucionals	Elaborar i implantar una enquesta de satisfacció de tutors/es acadèmics amb el desenvolupament del PAT	Mitjana	Coordinator/a del PAT Tutors/es Tècnic/a de suport a la qualitat docent	2021-22	No	No	Enquesta elaborada i implantada	Assolida	Durant el mes de juny de 2022 es va dissenyar l'enquesta de satisfacció de tutors/es amb el desenvolupament del PAT i s'ha passat entre el 30/06/2022 i el 14/07/2022
											Percentatge de participació en relació amb la mostra seleccionada	Assolida	El percentatge de participació en l'enquesta ha estat d'un 75%. Dels 24 tutors/es potencials, han respost 18

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estad'acompliment	Valoració
FE-20.2 1- M15	Facultat d'Enologia	Bústia de CQRSF	Es necessiten més evidències per a conèixer el funcionament de la bústia de CQRSF i avaluar el rendiment del PR-FE-015	Ampliar els elements que es registren al document de control de les CQRSF	Deixar constància de la data de tancament de l'expedient de cada CQRSF, per calcular el temps de resposta, i la resposta o accions que s'han dut a terme com a conseqüència, per avaluar el servei prestat	Mitjana	Responsable del SIGQ Oficina de Suport al Deganat	2021-22	No	No	Data de tancament de l'expedient i accions derivades de les CQRSF registrades	Assolida	Durant el mes de maig de 2022 es va modificar el full de càlcul de control de les CQRSF per incorporar la data de tancament de l'expedient i les accions que se'n deriven, elements que, a partir d'aquesta data, ja es registren
											Mitjana de temps, en dies, de resposta a les CQRSF del curs 2022-23	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	Aquesta acció té com a termini d'assoliment el curs 2022-23

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-19.20-M11	Facultat d'Enologia	Socialització del SIGQ	Manca d'implicació dels agents d'interès en el SIGQ	Emprendre accions per informar, conscienciar i implicar la comunitat universitària en la gestió i el desenvolupament del SIGQ	Efectuar sessions informatives per augmentar la implicació dels grups d'interès, així com enviament d'informació de les jornades que AQU va organitzant i el sistema de garantia de la qualitat	Mitjana	Equip Deganal Responsable del SIGQ Comissió de Qualitat	2022-23	No	No	Nombre d'accions de socialització i sensibilització del SIGQ	En procés. Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	L'acció es continuarà desenvolupant durant el curs 2022-23
FE-20.21-M16	Facultat d'Enologia	Objectius de qualitat	Cal que els objectius de qualitat reflecteixin de forma més inclusiva les principals línies estratègiques del centre per tal que es puguin desenvolupar en accions i mesurar-ne l'assoliment	Establir uns objectius de qualitat que incloguin àmbits d'actuació de la Facultat com la incorporació de la recerca en els programes formatius, el SIGQ, l'orientació acadèmica i professional, la relació amb el teixit productiu	Mantenir els contactes necessaris amb els grups d'interès per incloure o redefinir els objectius de la Política de qualitat del centre	Alta	Equip deganal Comissió de Qualitat Junta de Facultat	2021-22	No	No	Aprovació per la Junta de Facultat de la modificació de la Política de qualitat	Assolida	A la Junta de Facultat de l'01/04/2022 es va aprovar la modificació de la Política de qualitat de l'FE (núm. de revisió 03) centrada en l'establiment d'uns objectius de qualitat que incloguessin tots els àmbits d'actuació del centre. Els nous objectius són d'aplicació a

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estad'acompliment	Valoració
				i associatiu o la igualtat									partir del curs 2021-22
FE-20.21-M17	Facultat d'Enologia	Organigrama d'estructura organitzativa	L'organigrama inclòs en l'apartat 3.1. del Manual de qualitat no reflecteix la totalitat de l'organització del centre i les seves interrelacions	Dissenyar un nou organigrama alineat amb les responsabilitats i funcions descrites en el Manual i la gestió que es du a terme en el centre	Dur a terme un treball preliminar per identificar gràficament l'estructura organitzativa del centre	Mitjana	Responsable del SIGQ Tècnic/a de suport a la qualitat docent Comissió de Qualitat	2021-22	No	No	Acta de la Comissió de Qualitat en què es tracti la qüestió	Pendent. Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	El treball preliminar en el marc de la Comissió de Qualitat no s'ha pogut dur a terme durant el 2021-22 i es farà el curs vinent, conjuntament amb la revisió del Manual de qualitat
				Elaborar l'organigrama	Tècnic/a de suport a la		2022-23						Organigrama elaborat

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
					de la Facultat d'Enologia		qualitat docent Junta de Facultat				Aprovació per la Junta de Facultat de la modificació del Manual de qualitat	millora del curs 2022-23	d'assoliment el curs 2022-23
FE-20.2 1- M18	Facultat d'Enologia	Revisió del SIGQ	La revisió del SIGQ i dels processos ha d'adquirir un caràcter més global, sistematitzat i coherent amb la rellevància del sistema de garantia de la qualitat	Establir un mecanisme formal de revisió dels processos del SIGQ	Adaptar el model de fitxa de revisió de processos de la URV a la idiosincràsia i especificitats de la Facultat d'Enologia	Mitjana	Comissió de Qualitat	2022-23	No	No	Nombre de reunions de la Comissió de Qualitat en les quals es treballi l'adaptació de la fitxa de revisió	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	Aquestes accions tenen com a termini d'assoliment el curs 2022-23

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ESSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
											Fitxa de revisió adaptada a la Facultat d'Enologia i explicada als responsables dels processos		
					Dur a terme la pròxima revisió del SIGQ a través de la fitxa corresponent	Alta	Responsable del SIGQ Responsables de processos Tècnic/a de suport a la qualitat docent				Revisió del SIGQ realitzada a partir de la fitxa		

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-20.21-M20	Facultat d'Enologia	Gestió documental	Amb l'eclosió de la pandèmia de la COVID-19 i la consolidació del treball a distància, cal assegurar l'accés remot a la gestió documental	Habilitar i gestionar un canal privat en la funció "Equips" de l'aplicatiu Microsoft Teams	Disposar d'un canal privat i incloure tota la documentació digital del SIGQ	Mitjana	Equip Deganal Responsable del SIGQ Oficina de Suport al Deganat Servei de Recursos Informàtics i TIC	2021-22	Sí	No	Canal privat del Microsoft Teams habilitat i documentació del SIGQ inclosa	Assolida	Durant el mes de juny de 2021 es va implantar l'Equip C_FE del <i>Microsoft Teams</i> que serveix per a la gestió documental del centre i del SIGQ, al qual s'ha traslladat tota la documentació
FE-20.21-M21	Facultat d'Enologia	Gestió documental	La Facultat ha de comptar amb un sistema de gestió documental que permeti una organització sistemàtica i efectiva de la informació, així com un accés fàcil a la darrera versió del SIGQ	Desenvolupar un entorn per incrementar l'eficàcia i l'eficiència de la gestió documental	Aplicar un nou sistema de gestió i classificació de la documentació del SIGQ de la Facultat	Alta	Equip Deganal Responsable del SIGQ Oficina de Suport al Deganat	2021-22	No	No	Nou sistema de classificació documental implantat	Assolida	Durant els mesos de setembre i octubre de 2021 es va dissenyar i aplicar un nou sistema de gestió documental basat en els processos que conformen el SIGQ. Aquest es va presentar a la Comissió de Qualitat del 04/10/2021

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ESNSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
					Disseny i aplicació de tres eines per a la gestió documental: relació de documentació del SIGQ, quadre d'acords de la Junta de Facultat, quadre de control de les versions de la documentació del SIGQ	Mitjana	Equip Deganal Responsable del SIGQ Oficina de Suport al Deganat	2021-22	No	No	Eines dissenyades i implantades	Assolida	Entre els mesos de març, abril i maig de 2022 es van dissenyar i implantar la relació de documentació del SIGQ, quadre d'acords de la Junta de Facultat, quadre de control de les versions de la documentació del SIGQ. Aquests constitueixen registres del PR-FE-016

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
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 quals l'examen suposi més d'un 60-70% de la qualificació final	Mitjana	Coordinador/a del grau Servei de Recursos Educatius Gabinet de Programació i Qualitat	2022-23	Sí	No	Implantació de la titulació al nou aplicatiu GUIDO	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	La publicació del Reial decret 822/2021 ha obligat a posposar la implantació de l'aplicatiu GUIDO fins que les titulacions s'adaptin al nou model de Memòria de verificació

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
GB-20.21-M4	Grau en Biotecnologia	Gestió del TFG	Alguns aspectes de la gestió de TFG tenen baixa puntuació a les enquestes de satisfacció de l'alumnat	Millora de la gestió del TFG pel que fa a la informació sobre l'assignatura per tal de fer-la més clara i entenedora (objectius, planificació i criteris d'avaluació)	Mantenir una reunió amb el coordinador de TFG amb l'objectiu d'analitzar la situació i implantar accions que millorin els punts de la gestió del treball els quals l'alumnat ha valorat de forma més baixa	Mitjana	Coordinador/a del grau Coordinador/a de TFG	2022-23	No	No	Valor de titulació de la pregunta "El procés d'assignació del Treball de Fi de Grau és adequat" de l'enquesta de TFG del curs 2022-23	En procés	Durant el curs 2021-22 la coordinació de TFG ha celebrat una sessió d'orientació amb tot l'alumnat matriculat per exposar els punts principals de l'elaboració del treball

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
											Valor de titulació de la pregunta "La informació sobre l'assignatura és clara i entenedora (objectius, planificació i criteris d'avaluació)" de l'enquesta de TFG del curs 2022-23		

OBJECTIU DE QUALITAT 3: Promoure la millora permanent de les instal·lacions i els serveis del centre i la seva adequació a les necessitats formatives de l'alumnat

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-18.19-M1	Facultat d'Enologia	Guies docents i plans de treball	El pla de treball és una eina que està poc consolidada als ensenyaments de l'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 l'FE	Mitjana	Responsables de titulació Servei de Recursos Educatius	2022-23	Sí	No	Percentatge de titulacions del centre implantades al nou aplicatiu GUIDO	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	La implantació del GUIDO a escala institucional s'ha hagut d'ajornar perquè s'haurà d'adaptar l'aplicatiu als nous requisits que disposa el Reial decret 822/2021 quant a l'estructura de la Memòria de verificació. Les titulacions del centre l'empraran a mesura que es vagin adaptant a la nova normativa
FE-20.21-M4	Facultat d'Enologia	Informació pública: pàgina web de l'FE	Cal promoure una reestructuració del web de l'FE per tal d'aprofundir en la transparència de la	Ordenar millor la informació, incorporar nous espais perquè els continguts siguin més complets i facilitar la navegació i	Contractar una empresa informàtica per reformular el web de l'FE, que s'encarregui també de l'impuls i el manteniment	Mitjana	Equip Deganal	2021-22	No	No	Empresa contractada	Assolida	Des d'abril de 2022, l'FE ha contractat els serveis de l'empresa XIPSET per al manteniment del web i de l'empresa Anima Branding Digital

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
			informació pública	l'accessibilitat del web de l'FE	de les xarxes socials								per a l'impuls de les xarxes socials
								2022-23			Web de l'FE reestructurada	En procés	Durant el curs 2021-22 s'ha treballat en la reestructuració d'alguns apartats del web: equip i òrgans de govern, estudis, qualitat, bústia de contacte, etc.
FE-20.21-M5	Facultat d'Enologia	Informació pública: TFG/TFM	S'ha d'orientar a l'alumnat en l'elecció de la temàtica del TFG/TFM	Posar a disposició de tot l'alumnat un llistat amb els títols dels darrers TFG i TFM defensats	Publicar al web de l'FE un document amb el llistat dels títols de TFG i TFM	Mitjana	Coordinadors/es de TFG/TFM Oficina de Suport al Deganat	2021-22	No	No	Llistat publicat al web de l'FE	Assolida	El mes de juny de 2022 es va publicar al web de l'FE el llistat amb els títols dels darrers TFG defensats als graus en Biotecnologia i en Enologia

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ESSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
								2022-23			Valor de centre de la pregunta "La informació sobre l'assignatura és clara i entenedora" de l'enquesta de TFG del curs 2022-23	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	La publicació dels títols de TFG es va dur a terme a finals del curs 2021-22, per tant, serà informació disponible per a l'alumnat que elabori el treball durant el 2022-23. Es valorarà i analitzarà llavors les implicacions de l'acció en la satisfacció dels i les estudiants

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ESSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
											Valor de centre de la pregunta "La temàtica m'ha resultat interessant" de l'enquesta de TFM del curs 2022-23		
FE-20.21-M36	Facultat d'Enologia	Celler experimental Mas dels Frares	La finca ha de poder comptar amb material vegetal	Endegar un projecte d'una durada de cinc anys de càlcul	Realitzar la primera plantació de 75 ceps i 25 més	Mitjana	Coordinador/a assignatures	2022-23	No	No	Nombre de nous ceps plantats	En procés	Durant el mes de maig de 2022 es van plantar les col·leccions de



			suficient perquè l'alumnat pugui desenvolupar les pràctiques de "Viticultura I" i "Viticultura II" del Grau en Enologia	de les necessitats de material vegetal a la finca i per poder assolir material suficient per a dur a terme totes les pràctiques	de formacions especials durant la primavera de 2022 i la poda d'aquesta formació durant l'hivern de 2022		"Viticultura I" i "Viticultura II" Personal del Celler experimental Mas dels Frares				Valor d'assignatura de la pregunta "Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura" de l'enquesta d'avaluació de professorat del curs 2022-23		tarragoní, de vas (macabeu) i la primera filera de ceps per part de l'alumnat de segon del Grau en Enologia, que durant els següents cursos faran les pràctiques de viticultura
--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	---

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-20.2 1-M37	Facultat d'Enologia	Celler experimental Mas dels Frares	S'ha de disposar del material de treball suficient per a realitzar les tasques agrícoles de la finca	Emprar la convocatòria de cofinançament d'equipament docent de la URV per adquirir utilitatge per al Mas dels Frares	Adquirir, a través del cofinançament, unes tisores elèctriques per a la poda d'hivern i una pala recollidora de sarments per acoblar al tractor	Mitjana	Personal del Celler experimental Mas dels Frares	2021-22	Sí	No	Tisores elèctriques i pala recollidora de sarments adquirides	Assolida	En la convocatòria de cofinançament docent es van adquirir unes tisores Pellenc Vinon 150, una pala recollidora de branques i una caixa de control de projectors, altaveus i instal·lació
OBJECTIU DE QUALITAT 4: Afavorir la internacionalització del centre, tant en la capacitat d'atracció dels ensenyaments de grau i màster, com en la promoció de la mobilitat de professorat, estudiants i personal d'administració i serveis													
FE-19.2 0-M9	Facultat d'Enologia	Visibilitat internacional del PDI	Manca de visibilitat internacional del cos de professors de la Facultat d'Enologia	Augmentar la visibilitat internacional del cos de professors	Creació d'un centre d'investigació ("I4 Vi") unint els esforços amb l'administració. Una nova aliança on intervinguin VITEC, IRTA, INCAVI i la URV i reforçar la investigació en el camp enològic i augmentar la	Alta	Equip Deganal	2021-22	Sí	No	Conveni de creació del centre d'investigació signat per la URV	Assolida	A finals del curs 2021-22 es va signar el conveni de creació de la iniciativa de col·laboració "Aliança I4Vi" entre la URV, VITEC, INCAVI i IRTA. El dia 31/08/2022 se'n va fer la presentació oficial a Falset amb la presència de la consellera d'Acció

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ESSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
					visibilitat de la Facultat d'Enologia, tant en l'àmbit nacional com internacional								Climàtica, Alimentació i Agenda Rural
GR-19.20-M5	Facultat d'Enologia	Mobilitat	Baixa participació dels estudiants del centre en programes de mobilitat	Augmentar el nombre d'estudiants del centre que participen en programes de mobilitat	Enviar missatges recordatoris	Mitjana	Coordinador/a de mobilitat	2022-23	No	No	Nombre d'estudiants que participen en un programa de mobilitat OUT	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	Aquestes accions tenen com a termini d'assoliment el curs 2022-23

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
											Nombre d'estudiants que participen en un programa de mobilitat IN		
FE-20.2 1-M19	Facultat d'Enologia	Internacionalització del centre	La formació i la recerca en enologia està immersa a canvis constants que han de respondre als reptes del sector en un món globalitzat i molt més competitiu	Participar en projectes internacionals vinculats amb la formació de l'estudiantat i l'intercanvi professional	Mantenir les iniciatives internacionals en marxa en l'actualitat i incrementar les xarxes i els àmbits de projecció en els quals està involucrada la Facultat d'Enologia	Alta	Equip Deganal	2022-23	Sí	No	Nombre de projectes internacionals en els quals participa el centre	En procés. Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	Durant el curs 2021-22 la Facultat d'Enologia té en marxa quatre projectes europeus vinculats amb la formació de l'estudiantat i l'intercanvi professional: Vine and Wine Innovation through Scientific Exchange, OENOBIO, VITAGLOBAL i el Màster en Innovació en Enoturisme

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estad'acompliment	Valoració
OBJECTIU DE QUALITAT 5: Proporcionar a l'alumnat una acció tutorial basada en una orientació acadèmica i professional que contribueixi a la seva formació integral i que faciliti la seva incorporació al món laboral i n'afavoreixi l'ocupabilitat													
GR-19.20-M1	Facultat d'Enologia	Pla d'Acció Tutorial	Poca participació dels i les estudiants de grau en les tutories de titulació	Augmentar l'eficàcia de l'orientació acadèmica, incrementant la participació dels i les estudiants a les tutories i millorant les taxes d'abandonament i graduació de l'FE	Desplegar el model de tutories per grup-classe en el primer curs dels graus	Alta	Coordinator/a del PAT Tutors/es	2021-22	No	No	Nou model de tutories desplegat a primer curs	Assolida	Durant el curs 2021-22 es va desplegar el nou model de tutories per grup-classe als primers cursos dels graus en Biotecnologia i en Enologia. S'han celebrat tres tutories grupals al llarg de l'any acadèmic
											Percentatge de participació en les tutories de l'FE del curs 2021-22	Assolida	El percentatge global de participació en les tutories de grau ha estat d'un 29,86%: en el Grau en Biotecnologia ha ascendit a un 27,68% i en el Grau en Enologia s'ha situat en un 33,33%

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ESSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
											Taxa d'abandonament de grau l'FE del curs 2021-22	No assolida	La taxa d'abandonament dels graus del centre del curs 2021-22 es va situar en un 18,29%. En conseqüència, caldrà plantejar noves accions per tal de reduir-la
											Taxa de graduació de grau l'FE del curs 2021-22	Assolida	La taxa de graduació dels graus del centre del curs 2021-22 es va situar en un 64,63%
FE-20.21-M1	Facultat d'Enologia	Pla d'Acció Tutorial	S'ha de formar al professorat en dinàmiques de grup per a implantar el nou model de PAT	Dur a terme una formació específica que estigui reconeguda en el marc del PROFID	Sol·licitar al Gabinet de Programació i Qualitat que les tècniques de referència del PAT imparteixin un curs de formació a tutors/es	Mitjana	Coordinador/a del PAT Gabinet de Programació i Qualitat Institut de Ciències de l'Educació	2021-22	Sí	No	Formació específica sobre tutories grupals sol·licitada i realitzada	Assolida	El dia 02/09/2021, entre les 10 i les 13 hores, es va dur a terme el curs 02DO0043 "Dinàmiques de grup per a la tutoria (pla d'acció tutorial)", impartida per tècniques del GPQ a tutors i tutores de l'FE

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
											Nombre de PDI assistent a la formació	Assolida	El nombre de PDI assistent a la formació va ser de 16
FE-20.21-M2	Facultat d'Enologia	Protocol d'abandonament	Els i les alumnes de primer curs requereixen una especial atenció i, en conseqüència, cal posar el focus en aquest col·lectiu per reduir l'abandonament	Ampliar l'eficàcia en l'aplicació del Protocol d'actuació davant l'abandonament potencial de primer curs a graus	Detectar al més aviat possible els i les estudiants potencials abandonament, efectuar tutories amb el màxim nombre possible, continuar reduint la taxa d'abandonament a primer curs i analitzar i actuar davant els motius	Alta	Equip Deganal Tutors/es	2021-22	No	No	Percentatge d'estudiants en risc d'abandonament del curs 2021-22 amb els quals s'ha pogut fer una tutoria	Assolida	En el mes de març de 2022 es va poder efectuar una tutoria amb el 83,33% dels estudiants que s'havien identificat en risc d'abandonament

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
					d'abandonament						Percentatge d'estudiants en risc d'abandonament del curs 2021-22 que es tornen a matricular a la URV el curs següent	-	Està pendent que el Gabinet de Programació i Qualitat faciliti al centre les dades consolidades de l'aplicació del Protocol
											Taxa d'abandonament de primer curs de grau l'FE del curs 2021-22	No assolida	La taxa d'abandonament de primer curs dels graus del centre del curs 2021-22 es va situar en un 24,56%. En conseqüència, caldrà plantejar noves accions per tal de reduir-la

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-20.21-M3	Facultat d'Enologia	Pla d'Acció Tutorial	Els màsters no estan inclosos dins de l'àmbit d'aplicació del PAT	Incloure les accions d'orientació acadèmica i professional dels màsters al document marc del PAT	Preparar i aprovar una modificació del PAT, en especial dels apartats destinataris i seqüència d'activitats, per afegir els màsters	Mitjana	Coordinador/a del PAT Coordinadors/es de màster	2021-22	No	No	Modificació del PAT aprovada per Junta de Facultat	Assolida	A la Junta de Facultat de l'01/04/2022 es va aprovar la modificació del document marc del PAT per incloure els màsters com a destinataris de l'acció tutorial, així com afegir la seqüència d'activitats d'orientació acadèmica i professional
FE-19.20-M6	Facultat d'Enologia	Orientació laboral	Falta vincle entre els/les titulats/des i els/les estudiants de la Facultat, amb	Establir un vincle entre els/les egressats/des i els/les estudiants que	Efectuar xerrades o tallers on els/les egressats/des i els/les	Mitjana	Coordinador/a del PAT Coordinadors/es de	2022-23	No	No	Nombre de xerrades o tallers organitzats a l'FE	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	Aquesta acció té com a termini d'assoliment el curs 2022-23

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
			l'objectiu que esdevinguin un actiu en els mecanismes d'orientació professional	es troben en procés de realitzar les pràctiques externes, el TFG o el TFM	estudiants de quart curs exposin als seus companys més joves la seva experiència en les pràctiques externes, el TFG/TFM i en la inserció en el món laboral		grau i màster				Nombre total d'estudiants que han participat en les xerrades o tallers de l'FE		
FE-20.21-M8	Facultat d'Enologia	Orientació psicològica	El Servei d'Atenció Psicològica de la URV no és prou conegut entre l'estudiantat	Promoure des del centre el coneixement de la tasca de la unitat com a activitat del PAT	Emprar l'espai de tutoria grupal de primer curs perquè els psicòlegs/gues presentin la unitat i realitzin un taller d'orientació i assessorament general per a l'alumnat assistent	Mitjana	Coordinator/a del PAT Tutors/es	2021-22	Sí	No	Nombre d'estudiants assistents al taller organitzat pel Servei d'Atenció Psicològica en el marc de les tutories grupals	Assolida	El nombre global d'estudiants assistents ha estat de 47: 35 del Grau en Biotecnologia i 12 del Grau en Enologia

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estad'acompliment	Valoració
GE-20.21-M2	Grau en Enologia	Treball de Fi de Grau	Les taxes de rendiment i èxit del TFG es troben per sota del valor llindar, ja que s'han restringit els criteris d'avaluació per garantir la qualitat dels treballs	Incrementar la informació prèvia a l'alumnat abans de l'elaboració del TFG	Establir una sessió formativa obligatòria i per a tot l'alumnat matriculat on el coordinador o coordinadora de l'assignatura explicarà detalladament els aspectes de caràcter metodològic comuns en l'elaboració de tots els TFG	Mitjana	Coordinador/a de grau Coordinador/a de TFG	2022-23	No	No	Sessió formativa impartida	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	Aquesta acció té com a termini d'assoliment el curs 2022-23
											Taxa de rendiment del TFG del curs 2022-23		
											Taxa d'èxit del TFG del curs 2022-23		
											Grau de satisfacció dels estudiants amb el TFG de l'enquesta del curs 2022-23		

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
GE-20.21-M1	Grau en Enologia	Taxa de graduació i durada mitjana dels estudis	La taxa de graduació es troba per sota del valor llindar, de la mitjana dels graus de la URV de la branca de ciències i del que es va preveure a la memòria de verificació. Alhora, la durada mitjana dels estudis s'està incrementant de forma constant els darrers cursos	Situat la taxa de graduació en el marge establert al quadre de comandament i frenar el ritme d'increment de la durada mitjana dels estudis	Extreure i tractar les dades de l'alumnat que no ha finalitzat els estudis en el temps previst i, a través d'una prospecció selectiva, es farà una diagnosi sobre les principals causes i condicionants d'aquesta realitat	Mitjana	Responsable del SIGQ Coordinador/a de grau Gabinet del/de la Rector/a Tècnic/a de suport a la qualitat docent	2022-23	Sí	No	Dades extretes i analitzades i diagnosi realitzada	En procés	El 20/05/2022 el TSQD va sol·licitar al Gabinet de la Rectora l'habilitació d'un informe de la URV en xifres que permetés identificar aquell alumnat que no s'ha titulat en un determinat temps després de la primera matrícula. El Gabinet, per la seva banda, va revisar l'informe "OSD05 - Estudiants de grau segons crèdits aprovats (detall estudiant)" per tal d'incloure la
					A partir de la informació recopilada i de l'estratègia definida, efectuar tutories personalitzades amb els i les	Alta	Coordinador/a del PAT Coordinador/a de grau Tutors/es		No		Percentatge de tutories efectuades sobre les previstes		

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ESSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
					estudiants de tercer curs que portin cursant la titulació quatre anys o més de forma consecutiva des de la primera matrícula						Taxa de graduació global del grau del curs 2022-23		informació sol·licitada
											Durada mitjana dels estudis del curs 2022-23		

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
GE-20.21-M4	Grau en Enologia	Taxa d'abandonament	La taxa d'abandonament es troba lleugerament superior a l'establerta a la memòria i cal continuar mantenint les accions iniciades perquè es mantingui estable	Continuar aplicant metòdicament i amb promptitud el Protocol d'actuació davant l'abandonament potencial de primer curs a graus de la URV	Extreure les dades d'alumnat que és potencial abandonament en el moment que es tanquin les actes del primer quadrimestre i abans que finalitzi el període de modificació de matrícula de febrer Contactar per part de la coordinació del grau amb tot l'alumnat identificat i efectuar amb ells una tutoria específica d'abandonament	Alta	Coordinador/a de grau Tècnic/a de suport a la qualitat docent	2021-22	No	No	Percentatge d'estudiants de primer curs de grau en risc d'abandonament del curs 2021-22 amb els quals s'ha pogut fer una tutoria	Assolida	Dels 6 estudiants de la Facultat que es van identificar com a potencials abandonament, els coordinadors i coordinadores de grau van poder fer una tutoria específica amb 5, el que representa un 83,33%
											Taxa d'abandonament global del grau del curs 2021-22	No assolida	La taxa d'abandonament global del grau del curs 2021-22 va ser d'un 26,67%. En conseqüència, caldrà plantejar noves accions per tal de reduir-la

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
											Taxa d'abandonament d'estudiants de 1r curs del curs 2021-22	No assolida	La taxa d'abandonament d'estudiants de 1r curs del grau del 2021-22 va ser d'un 41,18%. En conseqüència, caldrà plantejar noves accions per tal de reduir-la
OBJECTIU DE QUALITAT 6: Promoure la visibilitat de la Facultat, la relació amb estudiants i egressats/des i una col·laboració amb el teixit productiu i associatiu de l'àmbit de l'enologia i la biotecnologia													
FE-18.19-M3	Facultat d'Enologia	Organització	Poca participació dels estudiants en les diferents activitats organitzades per la Facultat d'Enologia	Buscar noves fórmules per estimular la participació	Participar en l'organització del congrés BIONORTH 2021 a Tarragona, jornades científiques i culturals de trobada entre estudiantat i joves biotecnòlegs del nord d'Espanya	Mitjana	Equip Deganal	2021-22	No	No	Congrés BIONORTH 2021 organitzat amb la participació de l'FE	Assolida	Els dies 27 i 28 de novembre de 2021 es va celebrar el Congrés BIONORTH a Tarragona, amb la participació de l'FE en la seva organització i desenvolupament
FE-20.2	Facultat d'Enologia	Estratègia de captació	Cal sistematitzar les accions de	Identificar segments de població de	Elaborar un pla de captació de la Facultat	Mitjana	Equip Deganal	2022-23	No	No	Pla de captació elaborat	Es trasllada al pla de	Aquesta acció té com a termini

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
1-M24			captació que emprèn la Facultat per assegurar són adequades per atreure un alumnat amb un perfil d'ingrés coherent amb el perfil formatiu de les titulacions	futur alumnat, les accions per a presentar-los l'oferta docent del centre i els recursos a destinar per a la seva consecució	d'Enologia consensuat amb els actors principals i que marqui el full de ruta pel que fa a les accions de promoció						Ràtio nre. estudiants de nou accés/nre. places ofertes de grau del curs 2023-24	millora del curs 2022-23	d'assoliment el curs 2022-23
											Ràtio nre. estudiants de nou accés/nre. places ofertes de màster del curs 2023-24		

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
											Nre. estudiants que es retenen de grau a màster del curs 2023-24		
FE-20.2 1- M25	Facultat d'Enologia	Captació: relació amb els centres de secundària	L'FE ha de promoure la relació amb els centres de secundària de l'entorn de Tarragona i fer-se present en les seves activitats docents	Ofereix l'expertesa del PDI del centre i els resultats de la seva recerca a l'alumnat de batxillerat	Desenvolupar una convocatòria perquè el professorat pugui efectuar un acompanyament de Treballs de Recerca d'alumnat de batxillerat que estiguin relacionats amb les seves línies de recerca	Mitjana	Equip Deganal	2022-23	Sí	No	Convocatòria elaborada i duta a terme	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	Aquesta acció té com a termini d'assoliment el curs 2022-23
											Nombre de Treballs de Recerca participats pel PDI de l'FE		
FE-20.2 1- M26	Facultat d'Enologia	Relacions amb el món associatiu	El centre ha de continuar mantenint una connexió bidireccional amb les	Recuperar i incrementar les activitats organitzades conjuntament amb les	Incrementar l'assistència de l'estudiantat d'enologia al Congrés de l'ACE	Mitjana	Coordenador/a del Grau en Enologia	2021-22	No	No	Mesures a nivell de planificació acadèmica i docent adoptades per a facilitar l'assistència de l'alumnat en el Congrés de l'ACE i en	Assolida	Des de les respectives coordinacions es van adoptar les mesures necessàries en

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
			associacions, en certa forma interrompudes durant la pandèmia	associacions d'enòlegs i biotecnòlegs i en les quals participa l'alumnat	Incrementar l'assistència de l'estudiantat de biotecnologia a la II Jornada de Biologia de la Catalunya Sud		Coordinador/a del Grau en Biotecnologia				la II Jornada de Biologia de la Catalunya Sud		l'àmbit de la planificació acadèmica per garantir que l'alumnat podia assistir a aquestes activitats
					Activar la col·laboració amb l'ACE perquè col·laborin en el Club de Tast de la Facultat		Equip Deganal	2022-23			Nombre mitjà d'assistents al Club de Tast del curs 2022-23	En procés. Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	Durant la pandèmia de la COVID-19 no es va poder celebrar el Club de Tast. Al curs 2021-22 es va dur a terme una sessió, però la seva recuperació amb una periodicitat determinada es farà a partir del 2022-23
					Col·laborar en l'organització del Congrés a Tarragona de l'ASBETEC			2021-22			Congrés de l'ASBETEC organitzat a Tarragona	Desestimada	Acció duplicada

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estad'acompliment	Valoració
GB-20.21-M1	Grau en Biotecnologia	Perfil d'ingrés	El percentatge d'estudiants de nou accés que provenen dels CFGS (2,12%) es troba per sota del valor llindar	Dur a terme accions de captació per potenciar la via d'accés al grau des de CFGS	Enviar informació del Grau en Biotecnologia i dels dobles graus vinculats als instituts de la província que comptin amb ensenyaments de CFGS afins a l'àmbit de coneixement	Mitjana	Coordinador/a del grau	2022-23	No	No	Nombre d'instituts als quals s'ha enviat informació	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	Aquesta acció té com a termini d'assoliment el curs 2022-23
											Percentatge d'estudiants de nou accés del curs 2023-24 que provenen de CFGS		
FE-20.21-M14	Facultat d'Enologia	Enquestes de mesura de la satisfacció: pràctiques externes i	És necessari conèixer la satisfacció de tots els agents d'interès de les	Desenvolupar instruments per a la recollida de la satisfacció dels agents	Elaborar i implantar una enquesta de satisfacció de tutors/es professionals	Mitjana	Coordinadors/es de pràctiques externes Tutors/es profession	2022-23	No	No	Enquesta elaborada i implantada	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	Aquesta acció té com a termini d'assoliment el curs 2022-23

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
		ocupadors/es	pràctiques externes	d'interès de les pràctiques externes complementaris als institucionals	amb el desenvolupament de les pràctiques externes		als Tècnic/a de suport a la qualitat docent				Percentatge de participació en relació amb la mostra seleccionada		
FE-18.19-M2	Facultat d'Enologia	Dades d'inserció laboral d'egressats/ des	Com que el procés d'orientació professional és transversal de la URV, al quadre de comandament de l'FE no hi ha dades d'inserció laboral i no existeix un seguiment estandarditzat d'egressats i egressades	Completar la informació del quadre de comandament amb indicadors d'inserció laboral	Afegir al quadre de comandament dades referent a l'enquesta d'inserció laboral d'AQU o de l'EPA	Mitjana	Responsable del SIGQ Tècnic/a de suport a la qualitat docent	2022-23	No	No	Indicadors d'inserció laboral inclosos en el quadre de comandament i valors objectiu i llindar establerts	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	Aquesta acció té com a termini d'assoliment el curs 2022-23

OBJECTIU DE QUALITAT 7: Contribuir a l'avanç en matèria d'igualtat, incloure de manera efectiva la perspectiva de gènere en la docència i aplicar els principis ètics i de responsabilitat social i les bones pràctiques en els àmbits d'actuació del centre



QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22													
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES													
IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-20.2 1-M27	Facultat d'Enologia	Perspectiva de gènere	S'ha d'afavorir la igualtat de gènere en els reconeixements que atorgui o en els quals participi l'FE	Modificar les bases del Premi d'Enologia Jaume Ciurana que atorga conjuntament la URV i Rius & Rius Assessors a un egressat/da amb l'objectiu que contribueixi a la igualtat entre sexes	Incloure un criteri adicional en les bases del Premi d'Enologia Jaume Ciurana amb el següent tenor: "Davant de dos candidats amb la mateixa puntuació es prioritzarà un gènere oposat al de l'any anterior, de manera que s'afavoreixi la igualtat per raó de gènere"	Mitjana	Responsable d'igualtat Jurat del Premi d'Enologia Jaume Ciurana	2021-22	No	No	Bases del Premi d'Enologia Jaume Ciurana modificades	Assolida	En les bases del XXè premi d'Enologia Jaume Ciurana es va incloure aquest criteri adicional en relació amb la igualtat de gènere

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
FE-20.21-M28	Facultat d'Enologia	Perspectiva de gènere	El curs de Sommelier Professional de la FURV està impartit per un 76% d'homes i un 24% de dones	Assolir progressivament la igualtat de gènere entre el professorat del curs	Incrementar fins a 10 el nombre de professores del curs de Sommelier Professional	Baixa	Responsable d'igualtat Fundació URV	2022-23	Sí	No	Nombre de professores dones en el curs de Sommelier Professional	Es trasllada al pla de millora del curs 2022-23	Aquesta acció té com a termini d'assoliment el curs 2022-23
FE-20.21-M29	Facultat d'Enologia	Perspectiva de gènere	S'ha de realçar la presència de la dona en els sectors professionals de l'enologia i la biotecnologia, així com les seves contribucions	Donar visibilitat en un acte públic a egresades de l'FE que estiguin incorporades en el món laboral	Organitzar un col·loqui – debat en l'acte d'inauguració del curs 2021-22 de l'FE sobre la inserció professional femenina en els àmbits de coneixement del centre	Mitjana	Equip Deganal	2021-22	No	No	Col·loqui – debat organitzat en el marc de la inauguració del curs 2021-22 de l'FE	Assolida	El 25/11/2021 es va celebrar l'acte d'inauguració del curs 2021-22 a la Facultat d'Enologia que va comptar amb una taula rodona formada per quatre enòlogues i biotecnòlogues titulades del centre que van reflexionar sobre la discriminació de les dones en la carrera professional, la necessitat de premis per a

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
													dones en el món del vi i de la ciència o la possibilitat de conciliar sense renúncies, entre altres
FE-20.21-M30	Facultat d'Enologia	Perspectiva de gènere	La producció documental de l'FE ha de ser inclusiva i respectar la igualtat de gènere	Ser inclusius pel que fa al gènere en la documentació que elabori el centre	Emprar el llenguatge inclusiu en la creació o modificació de les guies de centre, els informes i les memòries i la documentació del SIGQ	Baixa	Responsable d'igualtat Oficina de Suport al Deganat	2021-22	No	No	Nombre de documents de l'FE que al curs 2021-22 han incorporat el llenguatge inclusiu	En procés	Durant el curs 2021-22 s'ha incorporat en llenguatge inclusiu en els següents documents: Política de qualitat, Guia de gestió de pràctiques, Informe de seguiment de centre del curs 2020-21 i Memòria de

**QUADRE D'OBJECTIUS DE QUALITAT DE LA FACULTAT D'ENOLOGIA - CURS 2021-22****ESSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGODES FERMENTADES**

IDENTIFICACIÓ			DESCRIPCIÓ			IMPLANTACIÓ					MESURA DE L'ASSOLIMENT	SEGUIMENT IMPLANTACIÓ	
Codi	Abast	Àmbit	Diagnosi	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Prioritat	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència	Estat d'acompliment	Valoració
													verificació del Màster en Begudes Fermentades



5.3. Recomanacions externes

Típus	Descripció	Procedència	Estat d'acompliment	Codi	Estat d'implantació
Recomanació	Es recomana que les competències transversals vinguin acompanyades d'unes guies que permetin visualitzar en quines execucions dels estudiants es pot avaluar el grau d'adquisició d'aquests resultats d'aprenentatge.	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Contemplada	FE-23.24-M1	Assolida. S'han elaborat rúbriques d'avaluació de les competències transversals i estan a disposició del professorat.
Recomanació	Revisar el pla d'estudis del doble grau en Biotecnologia i Enginyeria Informàtica per evitar la sobrecàrrega de crèdits que suporten els alumnes, amb una mitjana de 82 ECTS per curs.	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Contemplada	GB-23.24-M1	Assolida. Els coordinadors de titulació han revisat el pla d'estudis del doble grau però no ha estat possible reduir cap de les assignatures que hi consten, ja que els continguts no es solapen en cap cas i són tots necessaris.
Recomanació	Es recomana incrementar el percentatge d'hores de docència impartides per PDI doctor o doctora en l'Especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa.	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Contemplada	MBF-23.24-M1	En procés. Es trasllada als departaments implicats en la docència del màster aquesta recomanació.
Recomanació	Es recomana una major implicació del professorat en projectes d'innovació docent.	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Contemplada	FE-23.24-M2	Assolida. El curs 2023-24 el PDI del centre ha participat en els següents projectes d'innovació docent: - Incorporació d'eines d'Intel·ligència Artificial en l'ensenyament de la Química (ChemAITeach) - ENGI-EDU per a introduir el procés de disseny en enginyeria als graus de Magisteri de la URV.
Recomanació	És recomanable analitzar i, si cal, modificar el sistema d'assignació dels TFGs en el grau de Biotecnologia.	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Contemplada	GB-23.24-M2	Assolida. S'ha donat als estudiants més informació sobre el procés d'assignació als TFG del Grau en Biotecnologia augmentant el nombre de sessions informatives i ampliant la informació penjada al Moodle.
Recomanació	Es recomana implementar propostes concretes per millorar el rendiment dels estudiants a les assignatures de primer curs del grau en Biotecnologia.	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Contemplada	GB-23.24-M3	Assolida. S'ha portat a terme una reunió del responsable d'ensenyament amb els coordinadors de les assignatures afectades per analitzar el baix rendiment.



Tipus	Descripció	Procedència	Estat d'acompliment	Codi	Estat d'implantació
Recomanació	Donar més èmfasi a les competències d'ètica professional	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Contemplada	GB-23.24-M5	Assolida. S'inclou la competència COT3 ("Aplicar els principis i valors democràtics incloent la perspectiva de gènere" a les assignatures de Genètica i Aspectes legals i comunicatius) a les matèries Biologia, Aspectes legals i comunicatives i les dues mencions.
Recomanació	Poc coneixement del SIGQ entre en professorat	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Contemplada	FE-23.24-M5	Assolida. Sessions informatives sobre el SIGQ per al PDI de la FE Penjar a l'espai i de coordinació de les titulacions (campus virtual) informació sobre el SIGQ de la FE.
Recomanació	Proveir d'un espai adient als equips d'elaboració de cervesa a ser possible una sala pròpia i exclusiva per a aquesta finalitat	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Contemplada	MBF-23.24-M2	En procés. El 16 de juliol de 20254 es va traslladar al Rector aquesta necessitat.
Recomanació	És necessari conèixer la satisfacció de tots els agents d'interès de les pràctiques externes	Informe d'acreditació del Grau en Enologia (2021)	Contemplada	FE-20.21-M14	Assolida. S'ha elaborat una enquesta de satisfacció de tutors/es professionals amb el desenvolupament de les pràctiques externes dels graus del centre.
Recomanació	Es recomana analitzar per què només la meitat del professorat del màster ha puntuat la disponibilitat i adequació de la informació pública de la titulació com a bastant o molta i gairebé una quarta part com poca.	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Contemplada	MBF-FE-M4	Assolida. S'han portat a terme dues sessions de coordinació entre la responsable del MBF i el PDI de la titulació en data 5/04/2024 i 26/04/2024 per a analitzar la satisfacció del professorat.
Recomanació	És recomanable una major presència de dones en càrrecs de coordinació i/o direcció.	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Contemplada	FE-23.24.-M14	Assolida. S'ha nomenat una coordinadora del Màster en Begudes Fermentades
Recomanació	Es recomana prendre mesures per aconseguir que els resultats de les enquestes siguin representatius. És a dir, cal incentivar la participació en les enquestes de satisfacció, sobretot als estudiants.	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Contemplada	FE-23.24-M4	Assolida. S'ha fomentat la participació a les enquestes durant les tutories grupals.
Àrea de millora	Continuar ajustant els RA, d'acord amb el que s'indica en l'informe i revisar-los en el marc del procés de seguiment del centre.	Informe d'avaluació de la sol·licitud de modificació del Grau en Biotecnologia (AQU)	Contemplada	GB-24.25-M4	En procés. Al llarg del curs 2025-26 està previst portar a terme les accions pertinents per a la implantació d'aquesta àrea de millora.



Tipus	Descripció	Procedència	Estat d'acompliment	Codi	Estat d'implantació
Àrea de millora	Ajustar els RA-M de les matèries "Estadística en l'àmbit de les ciències experimentals", "Matemàtiques en l'àmbit de les ciències experimentals" i "Física en l'àmbit de la Bioquímica i la Biotecnologia", perquè s'alineïn amb l'àmbit de coneixement de Bioquímica i Biotecnologia, ja que estan més alineats amb l'àmbit de la Biologia.	Informe d'avaluació de la sol·licitud de modificació del Grau en Biotecnologia (AQU)	Contemplada	GB-24.25-M5	En procés. Al llarg del curs 2025-26 està previst portar a terme les accions pertinents per a la implantació d'aquesta àrea de millora.



5.4. Nou pla de millora

PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24										
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES										
Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria ?	Indicador / evidència
OBJECTIUS DE QUALITAT										
OBJECTIU DE QUALITAT 1: Proporcionar una formació dirigida cap a l'excel·lència, innovadora i reconeguda, garantint una oferta acadèmica d'acord amb les necessitats i expectatives dels nostres estudiants i de la societat en general i que incorpori el coneixement que es genera en la recerca										
FE-23.24-M1	Facultat d'Enologia	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	No hi ha rúbriques que unifiquin l'avaluació de les CT	Es recomana que les competències transversals s'acompanyin de rúbriques d'avaluació	Elaborar rúbriques d'avaluació per a les CT	Gabinet de Qualitat i Planificació	2023-24	Sí	No	Rúbrica s'avaluació de les CT
GB-23.24-M1	Grau en Biotecnologia	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Sobrecàrrega de crèdits dels estudiants del DG BIOTEC-EI	Reduir el nombre de crèdits del pla d'estudis	Revisar el pla d'estudis	Coordinador del GB	2023-24	Sí	Sí	Reunió amb el responsable del doble per grau per mirar de reduir els crèdits del pla d'estudis
MBF-23.24-M1	Màster en Begudes Fermentades	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Millorar el nombre d'hores de docència impartides per doctors/es en especialitat de Cervesa	Incrementar el nombre d'hores docència impartides per doctors/es en especialitat de Cervesa	Traslladar la necessitat d'augmentar el nombre de doctors en l'especialitat de Cervesa	Degà	2023-24	Sí	Sí	Nº hores impartides per doctors en l'especialitat de cervesa
FE-23.24-M2	Facultat d'Enologia	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Poca implicació del professorat en projectes d'innovació docent	Incentivar la participació del PDI de la FE als projectes d'innovació docent	Fer difusió dels projectes en innovació docent entre el professorat del centre	Degà	2023-24	Sí	No	Nombre de projectes d'ID en que participa professorat del centre



PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24											
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUES FERMENTADES											
Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar		Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència
GB-23.24-M2	Grau en Biotecnologia	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Modificar el sistema d'assignació i informació que reben els estudiants del TFG grau biotec		Incrementar la satisfacció dels estudiants a l'enquesta de TFG	Augmentar les sessions informatives sobre el TFG que realitza el coordinador	Coordinador de TFG del GB	2023-24	No	No	Nombre de sessions
			Modificar el sistema d'assignació dels TFG al Grau en Biotecnologia		Donar als estudiants tota la informació sobre l'assignació del TFG	Posar al moodle de l'assignatura el procés d'assignació del TFG	Coordinador de TFG del GB	2023-24	No	No	Document al moodle
GB-23.24-M3	Grau en Biotecnologia	Informe d'avaluació externa	Millorar el rendiment de les assignatures de 1r curs		Incrementar la taxa de rendiment de les assignatures de 1r	Reunió del responsable d'ensenyament amb els coordinadors de les assignatures afectades per analitzar el baix rendiment.	Coordinador del GB	2023-24	No	No	Taxa de rendiment
		Acreditació GB i MBF (2023)									
MBF-21.22-M3	Màster en Begudes Fermentades	Informe d'avaluació externa	S'han d'establir incentius per a potenciar l'acreditació del professorat existent en l'àmbit de la cervesa		Incrementar el nombre, i consegüentment el percentatge d'hores de docència, de professorat acreditat en l'Especialitat en Ciència i Tecnologia de la Cervesa	Incentivar l'acreditació del professorat de l'especialitat de cervesa que estigui en condicions de sol·licitar-ho	Vicerektorat de PDI	2023-24	Sí	No	Nombre de professorat que ha sol·licitat l'acreditació
		Acreditació MBF (2018)					Direcció departaments				
							Degà				

**PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

Codi	Abast	Procedència			Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència
			Aspecte a millorar								
FE-23.24-M9	Facultat d'Enologia	Contracte Programa	Definició dels tres eixos del Pla Estratègic de Docència de la URV		Contribuir des del centre a la redacció del nou PLED de la URV	Analitzar i fer les esmenes pertinents del PLED en el sí de la Comissió de Qualitat del centre	Representants del centre a la comissió del PLED	2023-24	Sí	No	Actes de les reunions
FE-23.24-M10	Facultat d'Enologia	Contracte Programa	Assistència a les reunions del PLED convocades pel VR pertinent		Contribuir des del centre a la redacció del nou PLED de la URV	Assistir a les diferents reunions del PLED	Representants del centre a la comissió del PLED	2023-24	Sí	No	Actes de les reunions
FE-23.24-M8	Facultat d'Enologia	Quadre de comandament	Baixa participació a l'enquesta de les pràctiques externes		Incloure l'enquesta al nou aplicatiu de gestió de les PE en el qual està treballant la URV	Traslladar a la VR d'estudiants la proposta	Degà	2023-24	Sí	No	Trasllat de la proposta a la VR
GB-23.24-M2	Grau en Biotecnologia	Quadre de comandament	La durada mitja dels estudis està just per sobre del valor llindar.		De moment no es portarà a terme cap acció però s'observarà la tendència el curs 2023.24	Estudiar la tendència de la durada mitja dels estudis	Responsable d'ensenyament GB	2023-24	No	No	Durada mitja dels estudis
GB-23.24-M5	Grau en Biotecnologia	Informe d'avaluació externa	Donar més èmfasi a les competències		Incorporar la competència d'ètica	Incloure la competència "Aplicar els	Coordinador del GB	2024-25	Sí	Sí	Competència d'ètica professional al mapa de



PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24										
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES										
Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència
		Acreditació GB i MBF (2023)	d'ètica professional	professional al mapa de competències de la titulació (RD 822/2021)	principis i valors democràtics incloent la perspectiva de gènere" a les assignatures de Genètica i Aspectes legals i comunicatius.					compatècies de la titulació
GE-19.20-M3	Grau en Enologia	Anàlisi interna			Reunions amb coordinadors/es d'assignatures amb les taxes d'èxit i rendiment per sota dels llindars, tractar la situació d'aquestes matèries amb delegats/des i implantar les mesures correctives consensuades	Coordinador del GE	2023-24	No	No	Taxa de rendiment del GE del curs 2023-24
		Quadre de comandament	La taxa de rendiment acadèmic es troba per sota del valor llindar establert al quadre de comandament	Situar la taxa de rendiment acadèmic en el marge establert al quadre de comandament						Acta de les reunions portades a terme
GE-19.20-M3	Grau en Enologia	Anàlisi interna	La taxa d'èxit es troba per sota del	Situar la taxa d'èxit en el	Reunions amb coordinadors/e	Coordinador del GE	2023-24	No	No	Taxa d'èxit del GE del curs 2023-24

**PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència
		Quadre de comandament	valor llindar establert al quadre de comandament	marge establert al quadre de comandament	s d'assignatures amb les taxes d'èxit i rendiment per sota dels llindars, tractar la situació d'aquestes matèries amb delegats/des i implantar les mesures correctives consensuades					Acta de les reunions portades a terme
FE-20.21-M33	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna	Les guies de centre de Pràctiques Externes i Treball de Fi de Grau / Màster han de ser el full de ruta de la Facultat pel que fa a assignatures i marcar les especificitats en el procediment per a les titulacions que coordina l'FE	Revisar guies de centre de Pràctiques Externes i Treball de Fi de Grau / Màster en el si de la Comissió de Innovació Docent	Celebrar reunions específiques amb els/les interessats/des , especialment coordinadors/es, per tal d'analitzar les guies i proposar, si escau, modificacions en aquells punts que es detecti que no són adequats per l'assoliment dels objectius pretesos	Junta de Facultat Comissió de Qualitat Coordinadors/es Treball de Fi de Grau/Màster	2023-24	No	No	Guies de centre revisades i, si escau, modificades per la Junta de Facultat

**PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència
OBJECTIU DE QUALITAT 2: Fomentar una cultura de la millora contínua en la gestió de la Facultat d'Enologia a través de la implantació d'un sistema intern de garantia de la qualitat certificat i participat per tots els grups d'interès										
FE-23.24-M5	Facultat d'Enologia	Informe d'avaluació externa	Poc coneixement del SIGQ entre en professorat	Fer difusió entre el PDI del centre del SIGQ	Sessions informatives sobre el SIGQ per al PDI de la FE	RSIGQ	2023-24	No	No	Nombre de sessions
		Acreditació GB i MBF (2023)			Penjar a l'espai i de coordinació de les titulacions (campus virtual) informació sobre el SIGQ de la FE.	RSIGQ	2023-24	No	No	Nombre de visites a la documentació
FE-23.24-M6	Facultat d'Enologia	Comissió de Qualitat	Millora del Quadre d'objectius	Adaptar la capçalera del quadre d'objectius a les necessitats del centre	Actualitzar les entrades del quadre d'objectius per adaptar-les a les necessitats del centre	RSIGQ	2023-24	No	No	Quadre d'objectius modificat
FE-23.24-M7	Facultat d'Enologia	Comissió de Qualitat	Des del centre no es coneix la implicació de PDI del centre en Treballs de Recerca (Batxillerat)	Recollir evidències de la participació del PDI del centre en TdR	Definir un protocol de la FE per a recollir evidències de la participació del PDI del centre en Treballs de Recerca	TOSD	2024-25	No	No	Protocol aprovat per JdF
FE-20.21-M35	Facultat d'Enologia	Comissió de Qualitat	Resta pendent de publicar al BOE el pla d'estudi inicial	Publicar al BOE els plans d'estudi de	Col·laborar amb la Secció de Planificació	Servei de Gestió Acadèmica	2023-24	Sí	No	Plans d'estudi publicats



PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24										
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES										
Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència
			del màster en Enologia	totes les titulacions del centre del Reial decret 1393/2007 que manquin	Acadèmica i Docent del Servei de Gestió Acadèmica per a elaborar les propostes de resolució	Tècnic/a de suport a la qualitat docent				
FE-19.20-M2	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna	No es troben resultats de satisfacció dels grups d'interès a la pàgina web de la titulació	Cercar un mecanisme a través del qual es pugui dur a terme un retorn a l'alumnat i altres implicats de les opinions expressades en les enquestes a través de la informació pública	Elaborar i publicar al web una infografia que resumeixi gràficament els resultats més rellevants extrets de l'anàlisi de les enquestes	Comissió de Qualitat	2023-24	No	No	Infografia amb els resultats de les enquestes del curs 2022-23 elaborada i publicada
		Contracte - Programa								Percentatge mitjà de participació en les enquestes de grau del curs 2023-24
		Informe d'acreditació del Grau en Enologia (2021)								Percentatge mitjà de participació en les enquestes de màster del curs 2023-24
FE-19.20-M11	Facultat d'Enologia	Contracte-Programa	Manca d'implicació dels agents d'interès en el SIGQ	Emprendre accions per informar, conscienciar i implicar la comunitat	Efectuar sessions informatives per augmentar la implicació dels grups	Equip Deganal	2023-24	No	No	Nombre d'accions de socialització i sensibilització del SIGQ
		Informe d'acreditació del Grau en Enologia (2021)				Responsable del SIGQ				



PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24												
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES												
Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència		
				universitària en la gestió i el desenvolupament del SIGQ	d'interès, així com enviament d'informació de les jornades que AQU va organitzant i el sistema de garantia de la qualitat	Comissió de Qualitat						
FE-20.21-M18	Facultat d'Enologia	Contracte - Programa	La revisió del SIGQ i dels processos ha d'adquirir un caràcter més global, sistematitzat i coherent amb la rellevància del sistema de garantia de la qualitat	Establir un mecanisme formal de revisió dels processos del SIGQ	Adaptar el model de fitxa de revisió de processos de la URV a la idiosincràsia i especificitats de la Facultat d'Enologia	Comissió de Qualitat	2023-24	No	No	Nombre de reunions de la Comissió de Qualitat en les quals es treballi l'adaptació de la fitxa de revisió		
								No	No	Fitxa de revisió adaptada a la Facultat d'Enologia i explicada als responsables dels processos		
								Responsable del SIGQ	2024-25	No	No	Revisió del SIGQ realitzada a partir de la fitxa
				Dur a terme la pròxima revisió del SIGQ a través de la fitxa corresponent		Tècnic/a de suport a la qualitat docent						
GB-19.20-M1	Grau en Biotecnologia	Informe d'acreditació del Grau en Biotecnologia (2016)	Incidència en el càlcul de la qualificació final de les assignatures: un	Incloure els plans de Treball en la gestió docent	Definir mecanisme per no aprovar les guies docents en les quals	Coordinador/a del grau	2024-25	Sí	No	Implantació de la titulació al nou aplicatiu GUIDO		
						Servei de Recursos Educatius						



PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24											
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES											
Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar		Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència
			Aspecte a millorar								
			examen no pot suposar un 60-70% de la qualificació final			l'examen suposi més d'un 60-70% de la qualificació final	Gabinet de Programació i Qualitat				
FE-23.24-M11	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna	Els valors objectiu i l'indador "004-2. Nombre de modificacions no substancials realitzades per curs" del quadre de comandament no s'ajusten a la realitat del centre		Ajustar els valors objectius i l'indador d'aquest indicador	Establir nous valors objectiu i l'indador al quadre de comandament per a l'indador "004-2. Nombre de modificacions no substancials realitzades per curs"	RSIGQ	2023-24	No	No	Nous valors
FE-23.24-M15	Facultat d'Enologia	Contracte programa	Manca de certificació del SIGQ de la Facultat d'Enologia		Certificar la implantació del SIGQ de l'FE	Dur a terme els tràmits necessaris per a la certificació del SIGQ de la FE: Presentació de la documentació (evidències) a AQU i la celebració de les visites prèvia i externa amb el CAE	RSIGQ	2024-25	Sí	Sí	Certificació del SIGQ
							RSIGQ	2023-24	Sí	No	

**PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència
FE-23.24-M16	Facultat d'Enologia	Comissió de Qualitat	Procesos PR-FE-001, PR-FE-008 i PR-FE-019 obsolets després de canvis normatius i del desplegament del SIGQ	Actualització dels processos PR-FE-001, PR-FE-008, PR-009, PR-010, PR-016 i PR-FE-019	Revisar els processos PR-FE-001, PR-FE-008, PR-009, PR-010, PR-016 i PR-FE-019 per incorporar els canvis detectats en el desplegament del SIGQ i en els canvis normatius					Aprovació de la modificació per Junta de Facultat
GB-23.24-M4	Grau en Biotecnologia	Contracte Programa	Adaptació de la titulació al RD822/2021	Modificar la memòria del grau per adaptar-la al RD	Sol·licitud de modificació substancial per adaptar la titulació al RD 822/2021	Coordinador GB	2023-24	Sí	Sí	Ressolució favorable Consejo de Universidades
FE-19.20-M1	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna	Poca participació dels i de les estudiants en les enquestes institucionals	Buscar mecanismes per augmentar la participació en les enquestes institucionals	Seleccionar un conjunt d'assignatures de formació bàsica i obligatòries on, amb la complicitat del professorat, animar a l'estudiantat a la participació	Equip Deganal	2022-22	No	No	Nombre d'assignatures seleccionades on dur a terme la intervenció
		Professorat								



PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24											
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUES FERMENTADES											
Codi	Abast	Procedència			Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria ?	Indicador / evidència
			Aspecte a millorar								
		Informes d'acreditació del Grau en Biotecnologia (2017), del Màster en Begudes Fermentades (2018)				Incentivar la participació dels estudiants a les enquestes durant les sessions de tutories grupals.	Equip Deganal Tutors acadèmics	2023-24	No	No	Percentatge participació a les enquestes
OBJECTIU DE QUALITAT 3: Promoure la millora permanent de les instal·lacions i els serveis del centre i la seva adequació a les necessitats formatives de l'alumnat.											
MBF-23.24-M2	Màster en Begudes Fermentades	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Proveir d'un espai adient als equips d'elaboració de cervesa a ser possible una sala pròpia i exclusiva per a aquesta finalitat	Proposar als òrgans de govern competents la cessió d'un espai per als equips		Reunió amb el VR competent	Degà	2023-24	Sí	No	Reunió realitzada
FE-23.24-M17	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna	Poc coneixement dels resultats de les enquestes de satisfacció d'AQU entre els grups d'interès	Fer difusió dels resultats de les enquestes d'AQU		Publicar resultats enquestes AQU (satisfacció graduats recents i inserció laboral)	TSQD	2023-24	No	No	Publicació al web de la FE feta
FE-18.19-M1	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna	El pla de treball és una eina que	Fomentar la publicació de		Implantar l'aplicatiu	Coordinadors de titulació	2024-25	Sí	No	Percentatge de titulacions del

**PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència
		Contracte - Programa	està poc consolidada als ensenyaments de l'FE	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)	GUIDO als ensenyaments de l'FE	Servei de Recursos Educatius				centre implantades al nou aplicatiu GUIDO
OBJECTIU DE QUALITAT 4: Afavorir la internacionalització del centre, tant en la capacitat d'atracció dels ensenyaments de grau i màster, com en la promoció de la mobilitat de professorat, estudiants i personal d'administració i serveis										
FE-23.24-M3	Facultat d'Enologia	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Manca informació pública en els 3 idiomes	Proporcionar la màxima informació en les tres llengües	Iniciar la traducció a les tres llengües de la pàgina web del MBF	Coordinadora del MBF	2024-25	No	No	Web del MBF traduïda
GR-19.20-M5	Facultat d'Enologia	Contracte-Programa	Baixa participació dels estudiants del centre en programes de mobilitat	Augmentar el nombre d'estudiants del centre que participen en programes de mobilitat	Enviar missatges recordatoris	Coordinador/a de mobilitat	2023-24	No	No	Nombre d'estudiants que participen en un programa de mobilitat OUT Nombre d'estudiants que participen en un programa de mobilitat IN
OBJECTIU DE QUALITAT 5: Proporcionar a l'alumnat una acció tutorial basada en una orientació acadèmica i professional que contribueixi a la seva formació integral i que faciliti la seva incorporació al món laboral i n'afavoreixi l'ocupabilitat										
FE-19.20-M6	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna	Falta vincle entre els/les	Establir un vincle entre	Efectuar xerrades o	Coordinador/a del PAT	2023-24	No	No	

**PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència
			titulats/des i els/les estudiants de la Facultat, amb l'objectiu que esdevinguin un actiu en els mecanismes d'orientació professional	els/les egressats/des i els/les estudiants que es troben en procés de realitzar les pràctiques externes, el TFG o el TFM	tallers on els/les egressats/des i els/les estudiants de quart curs exposin als seus companys més joves la seva experiència en les pràctiques externes, el TFG/TFM i en la inserció en el món laboral	Coordinadors/es de grau i màster Coordinador/a del PAT Coordinadors/es de grau i màster	2023-24	No	No	Nombre de xerrades o tallers organitzats a l'FE Nombre total d'estudiants que han participat en les xerrades o tallers de l'FE
GE-20.21-M1	Grau en Enologia	Anàlisi interna	La taxa de graduació es troba per sota del valor llindar, de la mitjana dels graus de la URV de la branca de ciències i del que es va preveure a la memòria de verificació. Alhora, la durada mitjana dels estudis s'està incrementant de forma constant els darrers cursos	Situat la taxa de graduació en el marge establert al quadre de comandament i frenar el ritme d'increment de la durada mitjana dels estudis	A partir de la informació recopilada i de l'estratègia definida, efectuar tutories personalitzades amb els i les estudiants que portin més de 5 anys matriculats	Coordinador/a del PAT	2023-24	No	No	Percentatge de tutories efectuades sobre les previstes Taxa de graduació global del grau del curs 2023-24
		Quadre de comandament				Coordinador/a de grau				
		Informe d'acreditació del Grau en Enologia (2020)				Tutors/es				
GE-20.21-M2	Grau en Enologia	Anàlisi interna	Les taxes de rendiment i èxit del TFG es troben	Incrementar la informació prèvia a	Establir una sessió formativa	Coordinador/a de grau	2023-24	No	No	Taxa de rendiment del TFG del curs 2023-23

**PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència
		Quadre de comandament	per sota del valor llindar, ja que s'han restringit els criteris d'avaluació per garantir la qualitat dels treballs	l'alumnat abans de l'elaboració del TFG	obligatòria i per a tot l'alumnat matriculat on el coordinador o coordinadora de l'assignatura explicarà detalladament els aspectes de caràcter metodològic comuns en l'elaboració de tots els TFG	Coordinador/a de TFG				Sessió informativa realitzada
GE-20.21-M4	Grau en Enologia	Anàlisi interna	La taxa d'abandonament es troba per sobre de l'establerta a la memòria i s'han de dur a terme accions per reduir-la	Incrementar l'abast del Protocol d'actuació davant l'abandonament potencial de primer curs a graus, contactant amb l'estudiantat a temps complet que durant el primer quadrimestre hagi aprovat	Extreure les dades d'alumnat que és potencial abandonament en el moment que es tanquin les actes del primer quadrimestre i abans que finalitzi el període de modificació de matrícula de febrer	Coordinador/a de grau	2023-24	No	No	Percentatge d'estudiants de primer curs de grau en risc d'abandonament del curs 2023-24 amb els quals s'ha pogut fer una tutoria



PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24										
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES										
Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència
		Quadre de comandament		menys de 18 ECTS	Contactar per part de la coordinació del grau amb tot l'alumnat identificat i efectuar amb ells una tutoria específica d'abandonament	Tècnic/a de suport a la qualitat docent				Taxa d'abandonament global del grau del curs 2023-24
		Informe d'acreditació del Grau en Enologia (2020)								Taxa d'abandonament d'estudiants de 1r curs del curs 2023-24
FE-23.24-M12	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna	La participació dels tutors de PAT del centre a l'enquesta de satisfacció ha estat baixa	Augmentar la participació dels tutors a l'enquesta de satisfacció	Fer un correu recordatori a tots els tutors abans de tancar l'enquesta.	RSIG	2023-24	No	No	Percentatge de participació dels tutors de PAT a l'enquesta de satisfacció Mail a tutors fet
FE-23.24-M4	Facultat d'Enologia	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Poca participació dels estudiants a les enquestes	Augmentar la participació dels estudiants a les enquestes	Fomentar la participació a les enquestes durant les tutories grupals	Tutors	2023-24	No	No	Percentatge de participació dels estudiants l'enquesta de satisfacció
OBJECTIU DE QUALITAT 6: Promoure la visibilitat de la Facultat, la relació amb estudiants i egressats/des i una col·laboració amb el teixit productiu i associatiu de l'àmbit de l'enologia i la biotecnologia										
FE-20.21-M24	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna	Cal sistematitzar les accions de	Identificar segments de	Elaborar un pla de captació de	Equip Deganal	2023-24	No	No	Pla de captació elaborat

**PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria ?	Indicador / evidència
		Contracte - Programa	captació que emprèn la Facultat per assegurar són adequades per atreure un alumnat amb un perfil d'ingrés coherent amb el perfil formatiu de les titulacions	població de futur alumnat, les accions per a presentar-los l'oferta docent del centre i els recursos a destinar per a la seva consecució	la Facultat d'Enologia consensuat amb els actors principals i que marqui el full de ruta pel que fa a les accions de promoció					Ràtio nre. estudiants de nou accés/nre. places ofertes de màster del curs 2023-24
										Percentatge d'estudiants que es retenen de grau a màster del curs 2023-24
FE-20.21-M25	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna			Desenvolupar una convocatòria perquè el professorat pugui efectuar un acompanyament de Treballs de Recerca d'alumnat de batxillerat que estiguin relacionats amb les seves línies de recerca	Equip Deganal	2023-24	si	No	Convocatòria elaborada i duta a terme
		Captació	L'FE ha de promoure la relació amb els centres de secundària de l'entorn de Tarragona i fer-se present en les seves activitats docents	Oferir l'expertesa del PDI del centre i els resultats de la seva recerca a l'alumnat de batxillerat	Nombre de Treballs de Recerca participats pel PDI de l'FE					
GB-20.21-M1							2023-24	No	No	

**PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència
	Grau en Biotecnologia	Quadre de comandament	El percentatge d'estudiants de nou accés que provenen dels CFGS (2,12%) es troba per sota del valor llindar	Dur a terme accions de captació per potenciar la via d'accés al grau des de CFGS	Enviar informació del Grau en Biotecnologia i dels dobles graus vinculats als instituts de la província que comptin amb ensenyaments de CFGS afins a l'àmbit de coneixement	Coordinador/a del grau				Nombre d'instituts als quals s'ha enviat informació
FE-20.21-M14	Facultat d'Enologia		És necessari conèixer la satisfacció de tots els agents d'interès de les pràctiques externes	Desenvolupar instruments per a la recollida de la satisfacció dels agents d'interès de les pràctiques externes complementaris als institucionals	Elaborar i implantar una enquesta de satisfacció de tutors/es professionals amb el desenvolupament de les pràctiques externes en el Grau de Biotecnologia	Coordinadors/es de pràctiques externes	2023-24	No	No	Enquesta elaborada i implantada
		Tutors/es professionals								
		Tècnic/a de suport a la qualitat docent								
-	Facultat d'Enologia		Com que el procés	Completar la informació del	Afegir al quadre de	Responsable del SIGQ	2023-24	No	No	Indicadors d'inserció laboral

**PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUES FERMENTADES**

Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria?	Indicador / evidència
		Informes d'acreditació del Grau en Biotecnologia (2017), del Màster en Begudes Fermentades (2018) i del Grau en Enologia (2021)	d'orientació professional és transversal de la URV, al quadre de comandament de l'FE no hi ha dades d'inserció laboral i no existeix un seguiment estandarditzat d'egressats i egressades	quadre de comandament amb indicadors d'inserció laboral	comandament dades referent a l'enquesta d'inserció laboral d'AQU o de l'EPA	Tècnic/a de suport a la qualitat docent				inclosos en el quadre de comandament i valors objectiu i llindar establerts
FE-23.24-M13	Facultat d'Enologia	Quadre de comandament	El nombre de visites al web no assoleix el valor llindar establert.	Ajustar els valors llindar i objectiu a la realitat del centre, vista la tendència dels darrers cursos	Establir nous valors llindar (4000) i objectiu (6000)	Responsable del SIGQ Tècnic/a de suport a la qualitat docent	2023-24	No	No	Nous valors llindar i objectiu
MBF-23.24-M3	Màster Begudes Fermentades	Quadre de comandament	El nombre d'estudiants matriculats està per sota del valor llindar	Augmentar el nombre d'accions que es realitzen des de la Facultat per incrementar el nombre de matriculats al MBF	Accés al correu institucional del MBF per a la coordinadora	Coordinadora MBF	2023-24	No	No	Accés al correu
					Convocar a la CID del centre per a tractar el tema	Degà	2023-24	No	No	Acta de la reunió
					Actualització de la web del Màster	Coordinadora MBF	2023-24	No	No	Web actualitzada
					Convocar una beca de Màster URV	Coordinadora MBF	2023-24	Sí	No	Beca convocada



PLA DE MILLORA DEL CURS 2023.24											
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUES FERMENTADES											
Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar		Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Termini	Adreçar URV?	Modificació memòria ?	Indicador / evidència
						Difusió del MBF en els diferents events en que participen estudiants de la FE, dins i fora de la URV	Coordinadora MBF	2023-23	No	No	Nombre d'events on s'ha fet difusió del MBF
						Nombre d'estudiantts matricults curs 2024-25	Coordinadora MBF	2023-24	No	No	Nombre d'estudiants matriculats al MBF
MBF-23.34-M4	Màster Begudes Fermentades	Informe d'avaluació externa	Se recomienda analizar por qué solo la mitad del profesorado del máster ha	Millorar la coordinació entre la coordinadora i pdi del màster	Fer dues sessions de coordinació entre la responsable del MBF i el PDI de la titulació.		Coordinadora MBF	2023-24	No	No	Nombre de sessions de coordinació
		Acreditació GB i MBF (2023)	puntuado la disponibilidad y adecuación de la información pública de la titulación								
			como bastante o mucha y casi una cuarta parte como poca.								
OBJECTIU DE QUALITAT 7: Contribuir a l'avanç en matèria d'igualtat, incloure de manera efectiva la perspectiva de gènere en la docència i aplicar els principis ètics i de responsabilitat social i les bones pràctiques en els àmbits d'actuació del centre											
FE-23.24-M14	Facultat d'Enologia	Informe d'avaluació externa	Augmentar la presència de dones en càrrecs de coordinació/direcció	Augmentar el nombre de dones coordinadores de titulació	Nomenar una coordinadora del MBF		Degà	2023-24	Sí	No	Nomenament
		Acreditació GB i MBF (2023)									



PLA DE MILLORA DEL CURS 2024-25							
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES							
Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Indicador / evidència
OBJECTIUS DE QUALITAT							
OBJECTIU DE QUALITAT 1: Proporcionar una formació dirigida cap a l'excel·lència, innovadora i reconeguda, garantint una oferta acadèmica d'acord amb les necessitats i expectatives dels nostres estudiants i de la societat en general i que incorpori el coneixement que es genera en la recerca							
GE-24.25-M2	Grau en Enologia	Quadre de comandament	Taxa de rendiment del TFG per sota dels valors estratègics proposats	Assolir una taxa de rendiment per sobre del valor llindar	Revisar els valors estratègics al quadre de comandament, ja que no s'ajusten a la realitat de la titulació.	Comissió de Qualitat	Taxa de rendiment del TFG
GB-24.25-M2	Grau en Biotecnologia	ASBTEC	Els estudiants del GB participen en cursos que s'ofereixen des de l'ASBTC però no se'ls reconeix a l'expedient acadèmic.	Reconèixer als estudiants els cursos en que participin els estudiants del GB.	Reconèixer fins a 3 ECTS de cursos de formació (10h = 1 ECTS).	Coordinador/a del GB	Reconeixement activat
GB-24.25-M4	Grau en Biotecnologia	Informe d'avaluació d'AQU	S'han identificat resultats d'aprenentatge de titulació (RAT) i de matèria (RAM) excessivament llargs	Escurçar el redactat de RAMs i RATs.	Reformular la redacció de RATs i RAMs excessivament llargs	Coordinador/a del GB	RAT/RAM revisats
GB-24.25-M5	Grau en Biotecnologia	Informe d'avaluació d'AQU	No queda clara la relació entre el contingut d'algunes matèries i l'àmbit de coneixement declarat.	Adequar la relació entre contingut i àmbit de coenixement	Revisar la relació entre RAM i àmbit de coneixement de les matèries Estadística, Matemàtiques i Física.	Coordinador/a del GB	RAT/RAM revisats
GE-24.25-M1	Grau en Enologia	Anàlisi interna	La taxa de graduació i la taxa de rendiment del TFG es troben per sota del valor llindar.	Detectar els estudiants que porten més de 5 anys matriculats i/o han matriculat el TFG però no l'han presentat	Efectuar tutories personalitzades amb els i les estudiants que portin més de 5 anys matriculats (maig 2025)	Coordinador/a del GE	Percentatge de tutories efectuades sobre les previstes
		Taxa de graduació global del grau del curs 2024-25					
		Percentatge de tutories efectuades sobre les previstes					
		Taxa de rendiment del TFG pel curs 2024-25					
		Quadre de comandament				Coordinador/a del GE	



PLA DE MILLORA DEL CURS 2024-25								
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES								
Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Indicador / evidència	
GE-20.21-M4	Grau en Enologia	Anàlisi interna	La taxa d'abandonament es troba per sobre de l'establerta a la memòria i s'han de dur a terme accions per reduir-la	Incrementar l'abast del "Protocol d'actuació davant l'abandonament potencial de primer curs a graus", contactant amb l'estudiantat a temps complet que durant el primer quadrimestre hagi aprovat menys de 18 ECTS	Extreure les dades d'alumnat que és potencial abandonament en el moment que es tanquin les actes del primer quadrimestre i abans que finalitzi el període de modificació de matrícula de febrer.	Coordinador/a del GE	Percentatge d'estudiants de primer curs de grau en risc d'abandonament del curs 2024-25 amb els quals s'ha pogut fer una tutoria	
					Contactar per part de la coordinació del grau amb tot l'alumnat identificat i efectuar amb ells una tutoria específica d'abandonament			
		Quadre de comandament				Tècnic/a de suport a la qualitat docent		
								Taxa d'abandonament global del grau del curs 2024-25
		Informe d'acreditació del Grau en Enologia (2020)						Taxa d'abandonament d'estudiants de 1r curs del curs 2024-25
FE-24.25-M6	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna	Diificultat per gestionar la signatura del qüestionari de seguretat als laboratoris	Facilitar la gestió dels qüestionaris de seguretat als laboratoris	Digitalitzar el qüestionari i posar-lo a disposició dels estudiants al Campus Virtual de la titulació.	TSQD/TOSD	Qüestionari digitalitzat disponible al campus virtual	



PLA DE MILLORA DEL CURS 2024-25								
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES								
Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar		Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Indicador / evidència
FE-24.25-M7	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna		Diificultat per gestionar les sol·licituds de TFG i PAE	Facilitar la gestió de les sol·licituds d'aquestes assignatures	Digitalitzar les sol·licituds i posar-les a disposició dels estudiants al Campus Virtual de les assignatures i a la web de la FE.	TSQD/TOSD	Sol·licituds digitalitzades disponibles al campus virtual i a la web
MUSIIEC-24.25-M1	Màster en Innovació i Sostenibilitat a la Indústria Enològica i Cervesera	Anàlisi interna		Oferir una proposta de màster d'acord amb les necessitats i expectatives dels nostres estudiants i la societat en general	Dissenyar una nova proposta de màster	Portar a terme les accions necessàries, en coordinació amb la Unitat de Programació, per a elaborar la proposta de màster emergent.	Degà/na	Memòria de verificació presentada a la Sede
MBF-24.25-M1	Màster en Begudes Fermentades	Anàlisi interna		El MBF no assoleix el mínim d'estudiants necessaris segons l'article 48. "Desprogramació de títols oficials de màster" de la Normativa Acadèmica i de Matrícula 2024-25.	No ofertar el MBF pel curs 2025-26	Portar a terme les accions necessàries, en coordinació amb la Unitat de Programació, per a elaborar la proposta de suspensió del MBF pel curs 2025-26.	Degà/na	Proposta de suspensió aprovada a la CPAD
						Portar a terme les accions necessàries, en coordinació amb la Unitat de Programació, per a elaborar la proposta de desprogramació del MBF pel curs 2026-27		Proposta de desprogramació aprovada a la CPAD
FE-24.25-M21	Facultat d'Enologia	Pla Estratègic de Docència		Fomentar la incorporació de la recerca que duu a terme el professorat als programes de formació per mantenir actualitzats els coneixements i fer-ne partícip a l'estudiantat.	Fer partícips als estudiants de la recerca que duu a terme el professorat de la Facultat.	Oferir activitats (seminaris, portes obertes a laboratoris, doctoral days, etc.) a l'estudiantat en relació a la recerca realitzada pel professorat	Degà/na	Nombre d'activitats programades



PLA DE MILLORA DEL CURS 2024-25							
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES							
Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Indicador / evidència
FE-24.25-M22	Facultat d'Enologia	Pla Estratègic de Docència	Poc coneixement entre els estudiants de grau de l'oferta de màsters de la URV.	donar a conèixer als estudiants de grau l'oferta de màsters de la URV.	Programar accions adreçades a estudiants de grau per promoure l'oferta de màsters de la URV.	Degà/na	Nombre d'accions programades
OBJECTIU DE QUALITAT 2: Fomentar una cultura de la millora contínua en la gestió de la Facultat d'Enologia a través de la implantació d'un sistema intern de garantia de la qualitat certificat i participat per tots els grups d'interès							
FE-23.24-M5	Facultat d'Enologia	Informe d'avaluació externa	Poc coneixement del SIGQ entre en professorat	Fer difusió entre el PDI del centre del SIGQ	Enviar al PDI de la FE tota la informació referent a la certificació del SIGQ a través del correu electrònic institucional	Responsable del SIGQ	Correu electrònic enviat
		Acreditació GB i MBF (2023)					
FE-24.25-M1	Facultat d'Enologia	Estratègia institucional	Actualització del SIGQ al context intern i extern per donar resposta als nous reptes i processos d'avaluació futurs	Adaptació del SIGQ de la facultat al model 2.0 de la URV	Revisar totes les fitxes de procés tan pel que fa al nou format de fitxa com al contingut	Responsable del SIGQ	Nou mapa de processos públic amb les fitxes de processos modificades i el nou Manual de Qualitat
					Revisar el Manual de Qualitat		
					Actualitzar el mapa de processos	Tècnic/a de suport a la qualitat docent	Documentació aprovada per Junta de Centre
Incorporar els nous processos transversals							
GB-24.25-M1	Grau en Biotecnologia	Anàlisi interna	Incidència en el càlcul de la qualificació final de les assignatures: un examen no pot suposar un 60-70% de la qualificació final	Revisar les noves guies docents 25-26 a l'aplicatiu GUIDO per a que cap prova superi el 70% de la qualificació final	No aprovar les guies docents en les quals una prova suposi més d'un 60-70% de la qualificació final	Coordinador/a del GB	Guies amb proves per sobre del 70% de la qualificació final (GUIDO)



PLA DE MILLORA DEL CURS 2024-25								
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES								
Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar		Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Indicador / evidència
FE-23.24-M15	Facultat d'Enologia	Contracte programa	Manca de certificació del SIGQ de la Facultat d'Enologia		Certificar la implantació del SIGQ de l'FE	Dur a terme els tràmits necessaris per a la certificació del SIGQ de la FE: Presentació de la documentació (evidències) a AQU i la celebració de les visites prèvia i externa amb el CAE.	Responsable del SIGQ	Certificació del SIGQ
GB-20.21-M1	Grau en Biotecnologia	Quadre de comandament	L'indicador del quadre de comandament "020-6.Percentatge d'estudiants de nou accés que provenen dels CFGS" per al GB no s'adequa a les necessitats de la titulació		Eliminar l'indicador del quadre de comandament per al GB	Modificar el procés PR-FE-020	Responsable del SIGQ	Procés modificat aprovat per junta de facultat
FE-24.25-M8	Facultat d'Enologia	Comissió de Qualitat	El PR-FE-010 i la guia de PAE de la FE estan desactualitzats		Actualitzar el PR-FE-010 i la guia de PAE del centre	Revisar el PR-FE-010 i la guia de PE	Responsable del SIGQ Coordinadors de PAE	Modificació aprovada per Junta de Facultat
FE-24.25-M10	Facultat d'Enologia	Comissió de Qualitat	Hi ha poca representació dels estudiants a la comissió de Qualitat		Ampliar el nombre d'estudiants de la comissió de qualitat	Aprovar per Junta de Facultat l'ampliació dels estudiants que formen part de la CQ, passant de 2 a 4.	Degà/na	Ampliació del nombre d'estudiants de la CQ aprovada per Junta de Facultat
FE-24.25-M11	Facultat d'Enologia	Comissió de Qualitat	Manca conèixer el tancament de les queixes, suggeriments i felicitacions del registre 015.c		Conèixer la data de tancament de les queixes, suggeriments i felicitacions rebudes	Afegir una columna "Data de tancament" a l'excel del registre 015.c	TOSD	Registre 015.c modificat
FE-24.25-M12	Facultat d'Enologia	Gabinet de Programació i Qualitat	No es disposa d'una enquesta institucional per al PDI del centres		Unificar le enquestes que es fan al PDI als diferents centres	Passar al PDI de la FE l'enquesta institucional	TSQD	Enquesta enviada al PDI de la FE
OBJECTIU DE QUALITAT 3: Promoure la millora permanent de les instal·lacions i els serveis del centre i la seva adequació a les necessitats formatives de l'alumnat								



PLA DE MILLORA DEL CURS 2024-25							
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES							
Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Indicador / evidència
FE-24.25-M13	Facultat d'Enologia	Rectorat URV	El proper curs es portaran a terme obres a Mas dels Frares	Les obres de la finca poden afectar els desenvolupament d'algunes assignatures del centre.	Convocar a la Comissió de Mas dels Frares per analitzar l'afectació de les obres a les assignatures implicades.	Salvador Ibáñez	Reunió de la Comissió realitzada.
FE-24.25-M14	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna	El material de la finca necessita ser renovat.	Compra material per Mas dels Frares (fungible , inventariable)	Comprar el material fungible.	TOSD	Compra efectuada
FE-24.25-M15	Facultat d'Enologia	RAM	Hi ha espais del centre que no tenen bona acústica.	Insonorització espais FE (aulari, sala graus FQ)	Efectuar la reforma.	TOSD	Insonorització realitzada
OBJECTIU DE QUALITAT 4: Afavorir la internacionalització del centre, tant en la capacitat d'atracció dels ensenyaments de grau i màster, com en la promoció de la mobilitat de professorat, estudiants i personal d'administració i serveis							
FE-24.25-M5	Facultat d'Enologia	Quadre de comandament	Els valors estratègics de l'acció GR-19.20-M5 del quadre d'objectius 2023-24 no són assolibles.	Establir valors estartègics reals i assolibles pel centre.	Reformular els valors estratègics de la proposta de millora "Augmentar el nombre d'estudiants del centre que participen en programes de mobilitat" a 15/10 (valor objectiu/valor llindar) tant de mobilitat IN com OUT.	Coordinador/a de mobilitat	Valors estatègics revisats
GR-19.20-M5	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna	Baixa participació dels estudiants del centre en programes de mobilitat	Augmentar el nombre d'estudiants del centre que participen en programes de mobilitat	Enviar missatges recordatoris	Coordinador/a de mobilitat	Nombre d'estudiants que participen en un programa de mobilitat OUT Nombre d'estudiants que participen en un programa de mobilitat IN



PLA DE MILLORA DEL CURS 2024-25							
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES							
Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Indicador / evidència
GE-24.25-M3	Grau en Enologia	Facultat d'Enologia	La FE presenta una proposta de Blended Intensive Programme (BIP) per al Grau en Enologia	Oferir als estudiants del Grau en Enologia la possibilitat de cursar una optativa en format BIP	Activar l'assignatura BIP com a optativa del GE	Coordinador/a del GE	Assignatura activada
FE-24.25-M16	Facultat d'Enologia	Facultat d'Enologia	Participació en un programa de mobilitat a Cuba de 2 professors de la FE	Difusió i formació del PDI del centre. Captació.	Participar en el programa d'interncanvi (PDI de la FE).	Albert Bordons	Mobilitat portada a terme
OBJECTIU DE QUALITAT 5: Proporcionar a l'alumnat una acció tutorial basada en una orientació acadèmica i professional que contribueixi a la seva formació integral i que faciliti la seva incorporació al món laboral i n'afavoreixi l'ocupabilitat							
FE-24.25-M4	Facultat d'Enologia	Quadre de comandament	Baixa participació a l'enquesta de tutors professionals	Augmentar el nombre de tutors professionals que responen l'enquesta	Enviar l'enquesta just quan s'acaben les pràctiques per tal d'augmentar la participació dels tutors professionals.	Coordinadors de PAE	Percentatge de participació dels tutors professionals a l'enquesta
FE-23.24-M4	Facultat d'Enologia	Informe d'avaluació externa Acreditació GB i MBF (2023)	Poca participació dels estudiants a les enquestes	Augmentar la participació dels estudiants a les enquestes	Fomentar la participació a les enquestes durant les tutories grupals.	Tutors acadèmics	Percentatge de participació dels estudiants l'enquesta de satisfacció
FE-24.25-M19	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna	Poca participació dels estudiants a les enquestes	Augmentar la participació dels estudiants a les enquestes	Enviar als tutors acadèmics el calendari de les enquestes institucionals per a que el donin a conèixer durant les tutories grupals.	Coordinador/a del PAT	Correu enviat
					Enviar a tots els professors dels Graus un correu electrònic des del deganat per a que deixin 5 minuts de la classe per a que els estudiants contestin les enquestes.	Coordinador/a del PAT	Correu enviat



PLA DE MILLORA DEL CURS 2024-25							
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES							
Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Indicador / evidència
FE-24.25-M2	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna	Falta vincle entre els/les titulats/des i els/les estudiants de la Facultat, amb l'objectiu que esdevinguin un actiu en els mecanismes d'orientació professional	Establir un vincle entre els/les egessats/des i els/les estudiants dels Graus del centre	Fer sessions del Club de Tast per als estudiants del Grau en Enologia.	Coordinador/a del GE	Sessions realitzades
					Donar a conèixer als estudiants del Grau en Biotecnologia l'ASBTEC	Coordinador/a del GB	Trobades realitzades
FE-24.25-M17	Facultat d'Enologia	Quadre de comandament	La participació dels tutors a l'enquesta de satisfacció ha estat del 64%, que tot i estar dins els valors estratègics, des del centre es consiedra que podria ser més elevada.	Augmentar la participació dels tutors a les enquestes	Fer només enquesta tutors grupals dels graus.	Coordinador/a del PAT	Percentatge de participació dels tutors acadèmics a l'enquesta
FE-24.25-M18	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna	La informació sobre PAT que es dona als estudiant al Campus Virtual de la titulació és diferent segons el Grau.	Donar la mateixa informació referent al PAT a totes les titulacions.	Unificar la informació sobre el PAT al Campus Virtual.	Coordinador/a del PAT	Informació unificada
GE-24.25-M4	Grau en Enologia	Gabinet de Programació i Qualitat	La URV vol conèixer l'opinió dels estudiants de determinats graus sobre el PAT i les enquestes institucionals.	Aumentar la participació dels estudiants en processos institucionals	Participar a la sessió del Focus Grup convocada per model docent.	Coordinador/a del GE	Activitat realitzada
FE-24-25-M4	Facultat d'Enologia	Focus Grup	Els estudiants participants al Focus Grup comenten que no tenen feedback dels resultats de les enquestes.	Donar feedback als estudiants sobe els resultats de les enquestes.	Donar a conèixer als estudiants la informació sobre els resultats de les enquestes que se'ls fa que hi ha a la web de la FE.	Tutors acadèmics	Informació donada a la tutoria
OBJECTIU DE QUALITAT 6: Promoure la visibilitat de la Facultat, la relació amb estudiants i egessats/des i una col·laboració amb el teixit productiu i associatiu de l'àmbit de l'enologia i la biotecnologia							
FE-23.24-M7	Facultat d'Enologia	Comissió de Qualitat	Des del centre no es coneix la implicació de PDI del		Definir una instrucció de treball (IT) per a	TOSD	IT aprovada per JdF



PLA DE MILLORA DEL CURS 2024-25							
ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES							
Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Indicador / evidència
			centre en Treballs de Recerca (Batxillerat)	Recollir evidències de la participació del PDI del centre en TdR	recollir el nombre de PDI que participa en Treballs de Recerca		Nombre de Treballs de Recerca participats pel PDI de l'FE
FE-24.25-M3	Facultat d'Enologia		Com que el procés d'orientació professional és transversal de la URV, al quadre de comandament de l'FE no hi ha dades d'inserció laboral i no existeix un seguiment estandarditzat d'egressats i egressades	Completar la informació del quadre de comandament amb indicadors d'inserció laboral	Incloure al nou SIGQ 2.0 un indicador referent a l'enquesta d'inserció laboral d'AQU o de l'EPA	Responsable del SIGQ	Indicador present al nou SIGQ 2.0
		Tècnic/a de suport a la qualitat docent					
FE-24.25-M20	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna	Atesa l'enorme imbricació de la FE amb el sector productiu, sembla idoni la creació d'un Comitè Consultiu, com a coparticip de la rendició de comptes de la FE.	Valorar la possibilitat de crear un comitè consultiu	Crear/activar els consells assessors per àrees de coneixement	Degà/na	Consells assessors activats
GB-24.25-M3	Grau en Biotecnologia	Gabinet del Rector	Millorar el rendiment acadèmic i institucional	Donar visibilitat Grau en Biotecnologia	Participar en el ranking CYD	Coordinador/a del GB	Participació efectiva
FE-24.25-M23	Facultat d'Enologia	Pla Estratègic de Docència	Poca representativitat dels estudiants als òrgans de govern i comissions	Tenir cobertes almenys el 50% de les places de representativitat de l'estudiantat a la Junta de Facultat	Fomentar la participació dels estudiants a la JdF	Degà/na	50% de les places dels estudiants a la Junta de Facultat cobertes
OBJECTIU DE QUALITAT 7: Contribuir a l'avanç en matèria d'igualtat, incloure de manera efectiva la perspectiva de gènere en la docència i aplicar els principis ètics i de responsabilitat social i les bones pràctiques en els àmbits d'actuació del centre							
FE-24.25-M9	Facultat d'Enologia	Anàlisi interna	Poc coneixement dels estudiants de les accions per a promoure l'igualtat que es porten a terme a la universitat i al centre	Conèixer l'opinió dels estudiants de nou ingrès en matèria d'Igualtat durant la Jornada d'Acollida.	Incloure preguntes sobre igualtat a l'enquesta de les jornades d'acollida	Responsable d'Igualtat del centre	Pregunta inclosa a l'enquesta

**PLA DE MILLORA DEL CURS 2024-25****ENSENYAMENTS IMPLICATS: GRAU EN BIOTECNOLOGIA, GRAU EN ENOLOGIA I MÀSTER EN BEGUDES FERMENTADES**

Codi	Abast	Procedència	Aspecte a millorar	Proposta/es de millora	Accions a portar a terme	Responsable	Indicador / evidència
				Fer difusió de les accions que es porten a terme en matèria d'Igualtat durant la Jornada d'Acollida.	Presentar les accions d'igualtat que es porten a terme a la FE durant les jornades d'acollida.	Responsable d'Igualtat del centre	Presentació realitzada
				Fer difusió de les accions que es porten a terme en matèria d'Igualtat durant les tutories.	Efectuar una xerrada sobre igualtat a les tutories a 2n curs.	Responsable d'Igualtat del centre	Xerrada a les tutories realitzada
				Col·laboració amb la FQ en qüestions d'Igualtat.	Penjar cartells referents a l'Igualtat en zones de pas dels estudiants.	Responsable d'Igualtat del centre	Cartells penjats.
GE-24.25-M5	Grau en Enologia	URV	Falta visibilitzar la participació de les dones a l'Enologia.	Participar al calendari de les dones de la URV.	Crear una comissió per a decidir les dones que sortiran al calendari.	Responsable d'Igualtat del centre	Comissió creada

**ANNEXOS****Annex 1. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 1****PERFIL ACCÉS. GRAUS****Taula 1.1. Oferta, demanda i ingressos**

Titulació	Indicador	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Grau en Enologia	Places ofertes	35	35	35	35
	Demanda 1a opció	33	36	29	27
	Ràtio dem1a-oferta	0.94	1.03	0.83	0.77
	Estudiants de nou ingrés	26	32	36	38
	Ràtio estudiants nou ingrés /places ofertes	0,74	0,91	1,03	1,09
Grau en Biotecnologia	Places ofertes	40	40	40	40
	Demanda 1a opció	54	59	1.85	54
	Ràtio dem1a-oferta	1.35	1.48	74	1.35
	Estudiants de nou ingrés	43	40	41	42
	Ràtio estudiants nou ingrés /places ofertes	1,08	1,00	1,02	1,05

Data informe: 5/11/2025

Font: URV en xifres: ACRG01 – Demanda per preferències. ACRG04 - Indicadors de nou ingrés via preinscripció o trasllat. vegada per qualsevol via de preinscripció o per trasllat (provinents d'una altra universitat, un altre estudi o un altre centre).

Taula 1.2. Alumnat de nou ingrés en 1a preferència i per gènere

Titulació		2021-22		2022-23		2023-24		2024-25	
		D	H	D	H	D	H	D	H
Grau en Enologia	Nombre d'ingressos 1a opció	7	16	11	18	12	13	9	13
	Ingressos preinscripció	9	17	12	20	15	21	19	19
	% Ingressos 1a opció	77,78%	94,12%	91,67%	90,00%	80,00%	61,90%	47,37%	68,42%
Grau en Biotecnologia	Nombre d'ingressos 1a opció	16	6	17	9	23	12	18	12
	Ingressos preinscripció	34	9	25	15	27	14	25	17
	% Ingressos 1a opció	47,06%	66,67%	68,00%	60,00%	85,19%	85,71%	72,00%	70,59%

Data informe: 06/02/2026

Font: URV en xifres. ACRG21 – Estudiants de nou ingrés en 1a opció

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

Titulació	Tipus modalitat ingrés	2021-22		2022-23		2023-24		2024-25	
		Núm	%	Núm	%	Núm	%	Núm	%
Grau en Enologia	Diplomats, Llicenciats i assimilats	2	8%	1	3%	2	6%	2	5%
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris	1	4%	2	6%	1	3%		
	Trasllat d'expedient			1	3%				
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris			2	6%	5	14%	2	5%
	Més grans de 25 anys	2	8%	2	6%				
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	9	35%	8	24%	8	22%	4	11%
	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	12	46%	17	52%	20	56%	30	79%
Grau en Biotecnologia	Diplomats, Llicenciats i assimilats	1	2%						
	Canvi a un Programa Formatiu de Grau								
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	2	4%	4	9%	2	5%	2	5%
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	5	10%	1	2%	2	5%	2	5%
	Més grans de 25 anys	1	2%			2	5%		
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris					1	2%		
	Trasllat d'expedient	9	17%	5	11%	2	5%	2	5%
	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	34	65%	35	78%	34	79%	38	86%

Data informe: 5/11/2025

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

(*) Inclou el total d'ingressos: Nombre d'estudiants que han formalitzat la matrícula en un centre i un estudi per primera vegada per qualsevol via de preinscripció o per trasllat (provinents d'una altra universitat, un altre estudi o un altre centre).

**Taula 1.4. Alumnat de nou ingressos segons via d'accés i gènere**

Titulació	Tipus modalitat ingressos	Ingressos							
		2021-22		2022-23		2023-24		2024-25	
		DO NA	HO ME	DO NA	HO ME	DO NA	HO ME	DO NA	HO ME
Grau en Enologia	Diplomats, Llicenciats i assimilats	1	1		1		2		2
	Més grans de 25 anys	1	1		2				
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris		1	1	1		1		
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris			1	1	2	3	2	
	Trasllat d'expedient				1				
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	2	7	3	5	4	4	1	3
	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	5	7	7	10	9	11	16	14
Total	9	17	12	21	15	21	19	19	
Grau en Biotecnologia	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	5			1	2		2	
	Canvi a un Programa Formatiu de Grau								
	Diplomats, Llicenciats i assimilats		1						
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	1	1	2	2	1	1		2
	Més grans de 25 anys	1				1	1		
	Trasllat d'expedient	7	2	1	4	1	1		2
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris					1			
	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	27	7	23	12	22	12	23	15
Total	41	11	26	19	28	15	25	19	

Data informe: 5/11/2025

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

(*) Inclou el total d'ingressos: Nombre d'estudiants que han formalitzat la matrícula en un centre i un estudi per primera vegada per qualsevol via de preinscripció o per trasllat (provinents d'una altra universitat, un altre estudi o un altre centre).

**Taula 1.5.a Accés segons via d'entrada i interval nota d'accés**

Titulació	Tipus via d'accés	Interva l nota d'admis sió	2021- 22	2022- 23	2023- 24	2024- 25
Grau en Enologia	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	[5,6)			5,56%	
		[6-7)		3,13%	5,56%	5,26%
		[7,8)			2,78%	
		[8,9)		3,13%		
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	[5,6)	7,69%	3,13%		
		[6-7)	19,23%	15,63%		5,26%
		[7,8)	7,69%	6,25%	11,11%	2,63%
		[8,9)			5,56%	2,63%
		[9,10)			5,56%	
	Diplomats, Llicenciats i assimilats	[5,6)	3,85%	3,13%	5,56%	
		[6-7)				2,63%
		[7,8)				2,63%
		[8,9)				
	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	Sense Definir	3,85%			
		[5,6)	7,69%	15,63%	8,33%	10,53%
		[6-7)	7,69%	6,25%	11,11%	15,79%
		[7,8)	3,85%	9,38%	11,11%	18,42%
		[8,9)	3,85%	9,38%	8,33%	13,16%
		[9,10)	7,69%	3,13%	2,78%	15,79%
	Més grans de 25 anys	[10,14]	15,38%	9,38%	13,89%	5,26%
[5,6)		3,85%				
[6-7)			3,13%			
FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris	[7,8)	3,85%	3,13%			
	[8,9)		6,25%	2,78%		
Grau en Biotecnologia	Diplomats, Llicenciats i assimilats	[6-7)				
		[5,6)				
	Més grans de 25 anys	[6-7)	2,33%			
		[5,6)			4,88%	
	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	[7,8)	2,33%			
		[6-7)				
		[7,8)				
		[8,9)				
		[9,10)		2,50%		
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	[10,14]	79,07%	85,00%	82,93%	85,71%
		[9,10)				2,38%
PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	[10,14]	4,65%	10,00%	4,88%	2,38%	
	[10,14]	11,63%	2,50%	4,88%	4,76%	
FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris	[10,14]			2,44%		

Data informe: 5/11/2025

Font: URV en xifres. ACRG08D - Accés dels estudiants segons nota d'accés (per intervals de notes) i via d'entrada.

**Taula 1.5.b Accés segons via d'entrada i nota d'accés**

Titulació	Tipus via d'accés	2021-	2022-	2023-	2024-
		22	23	24	25
Grau en Enologia	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	8,69	7,78	8,07	7,81
	Diplomats, Llicenciats i assimilats	5,00	5,00	5,00	7,05
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	6,54	6,57	8,20	7,18
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris		7,44	6,14	6,91
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris	8,32	6,53	6,78	
	Més grans de 25 anys	6,60	6,81		
Grau en Biotecnologia	Proves d'accés a la Universitat (PAU) o assimilats	11,58	11,57	11,62	10,93
	Diplomats, Llicenciats i assimilats	6,70			
	Títol d'FP2, MP3 o CFGS i assimilats	11,43	11,34	11,80	10,06
	PAU i assimilats que tenen començats estudis universitaris	11,60	11,98	11,08	11,15
	FP2 o CFGS i assimilats que tenen començats estudis universitaris			11,73	
	Més grans de 25 anys	7,81		5,47	

Data informe: 09/02/2016

Font: URV en xifres. ACRG08B - Nota mitjana d'admissió (via de preinscripció) per via d'accés

Taula 1.6. Nota de tall

Titulació	Nota de tall			
	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Grau en Enologia	5,00	5,00	5,00	5,00
Grau en Biotecnologia	11,36	11,34	11,07	10,51

Data informe: 5/11/2025

Font: URV en xifres. ACRG23 – Notes de tall estudis de grau

*Nota de tall: Mostra la nota de tall de PAU/CFGS i FP dels estudis de graus. La nota de tall correspon a la Nota amb què ha entrat l'últim estudiant a cada ensenyament en la convocatòria de juny a l'inici del procés.

PERFIL ACCÉS. MÀSTER**Taula 1.7. Oferta, demanda i ingressos**

Titulació		2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Màster en Begudes Fermentades	Preinscripcions	31	41	23	22
	Places ofertes (Max)	30	30	30	30
	Ràtio Oferta-Demanda tit	1,03	1,37	0,77	0,73
	Estudiants nou ingrés	21	21	12	12
	Ràtio estudiants nou ingrés /oferta	0.7	0.7	0.4	0.4

Data informe: 5/11/2025



Font: URV en xifres. ACRM01 - Oferta i demanda de màsters. ACRM02 - Número d'estudiants admesos

*Demanda: Referit al total de preinscripcions realitzades a través d'aquest procés, independentment de si posteriorment es tradueixen en una matrícula.

Taula 1.8. Admissions

Titulació		2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Màster en Begudes Fermentades	Admissions	21	21	12	12
	Ràtio Admesos/Oferta	70,00%	70,00%	40,00%	40,00%

Data informe: 5/11/2025

Font: URV en xifres. ACRM02. Número d'estudiants admesos

*Admissions: estudiants preinscrits en estudis oficials de màster a la URV que compleixen amb els següents estats d'admissió: Accés matrícula, Accés matrícula amb complements de formació, Accés a matrícula condicionada, Admès, Admès provisional, Admès pendent complements de formació, Admès pendents originals, Admès amb complements de formació pendent originals, Admès pendent requisits documentació.

Taula 1.9. Alumnat de nou ingrés segons procedència

Titulació	Universitat de procedència	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
		Estudiants de nou ingrés			
Màster en Begudes Fermentades	Universitats estrangeres	5	4	6	6
	D'altres universitats de l'estat	3	4	2	1
	D'altres universitats del SUC	4	6	1	1
	Universitat Rovira i Virgili	4	4	2	4

Data informe: 7/11/2025

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

Taula 1.10. Alumnat de nou ingrés segons via preinscripció i gènere

Titulació	Tipus modalitat ingrés								
		2021-22		2022-23		2023-24		2024-25	
		DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME
Màster en Begudes Fermentades	Titulats de Grau / Diplomatura/ Arquitecte Tècnic/ Enginyer Tècnic	5	3	7	5	3	3	5	
	Llicenciats/Arquitecte/Enginyer		3	1	1				1
	Estudis estrangers no homologats	3	2	3	1	2	4	2	4
	Total	8	8	11	7	5	7	7	5

Data informe: 7/11/2025

Font: URV en xifres. ACRM06 - Accés dels estudiants segons via preinscripció i altres vies

Taula 1.11. Alumnat de nou ingrés segons edat i gènere

Titulació	Grup edat	2021-22		2022-23		2023-24		2024-25	
		DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME
Màster en Begudes Fermentades	22			2	1	2	1	3	
	23	2		4	2	1			
	29		1			1			



	28		1			2			
	[35-39]	1	1			1	1		
	24	2	1	1				1	
	25								
	27			2	1			1	
	[30-34]	2	2	2	2	1	3	1	2
	26		2					1	
	>=40	1			1			1	1
Total		8	8	11	7	5	7	7	5

Data informe: 7/11/2025

Font: URV en xifres. ACRM04 - Accés dels estudiants segons via preinscripció.

MATRÍCULA

Taula 1.12. Alumnes matriculats segons edat i gènere

Titulació	Grup edat	2021-22		2022-23		2023-24		2024-25	
		DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME	DONA	HOME
Grau en Enologia	28	1	1		3				
	[35-39]	1	2	2	1	1	1	2	2
	>=40	1	4	2	3	2	5	2	4
	[30-34]	1	3	1	3	1	3	1	4
	27		3		1		3		
	24	3	2	3	12	4	6	1	6
	29		2				1		
	25	1	3	2		2	5	1	5
	26		2		5			2	3
	23	7	14	5	5	3	6	4	6
	19	6	2	2	8	5	8	7	5
	21	6	11	8	7	6	4	2	6
	20	6	6	7	5	2	7	4	6
	22	5	8	4	8	5	8	3	4
	<=18	4	6	5	7	9	10	13	12
Total		42	69	41	68	40	67	42	63
Grau en Biotecnologia	28		1			1			1
	[35-39]	1		1		1			
	>=40							1	
	[30-34]	1		1	2	1	1	1	
	27			1	3		1		
	24	2			1	2	1	1	2
	29		1						
	25	1	3	2				2	
	26	1	3	1	1				
	23	1	3	3	2	1	5	4	3
	19	32	10	18	10	21	10	25	14
	21	22	16	24	13	35	12	18	9
	20	25	12	32	12	19	9	21	11
	22	5	4	10	8	8	4	18	7
	<=18	26	7	23	10	22	12	22	15



	Total	117	60	116	62	111	55	113	62
Màster en Begudes Fermentades	28		1				3		
	[35-39]	3	2	1		1	1	1	
	>=40	1	1		1			1	1
	[30-34]	3	3	2	2	2	5	1	2
	27			2	2				1
	24	3	2	1			1		1
	29		2		1	1	1		
	25		1			1			
	26		3						1
	23	2		4	2	2			1
	22			2	1	2	1	3	
Total	12	15	12	9	9	12	7	6	

Data informe: 19/11/2025

Font: URV en xifres. ACR03 - Nombre d'estudiants matriculats.

Taula 1.13. Alumnat matriculat per tipus de matrícula (Temps Complet / Temps Parcial*)

Titulació	Mode matrícula (TC/TP)	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Grau en Enologia	Sense Definir	1			
	Temps parcial	4	4	6	5
	Temps complert	106	105	101	100
	Total	111	109	107	105
Grau en Biotecnologia	Sense Definir			1	
	Temps parcial	3	5	4	3
	Temps complert	174	173	161	172
	Total	177	178	166	175
Màster en Begudes Fermentades	Temps parcial	3			
	Temps complert	24	21	21	13
	Total	27	21	21	13

Data informe: 19/11/2025

Font: URV en xifres. ACR03 - Nombre d'estudiants matriculats.

**Estudiants a temps parcial:* és la condició que pot sol·licitar l'estudiant de grau que compatibilitza un contracte laboral a temps complet o a temps parcial amb els estudis a la Universitat. S'hi podran acollir també aquells estudiants que acreditin una discapacitat i aquells que es trobin en situacions excepcionals (per motius de salut o circumstàncies familiars especials). Els estudiants de grau a temps parcial han de matricular-se cada curs acadèmic d'entre un mínim de 18 i un màxim de 48 crèdits, excepte en aquells casos en què els quedi un nombre inferior de crèdits per finalitzar els estudis. Els estudiants de màster han de matricular-se d'un mínim de 18 crèdits i no es consideren a temps parcial.

Taula 1.14. Alumnat matriculat segons comarca, província i comunitat autònoma de procedència (Grau)

Titulació	Província familiar	Comarca familiar	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Grau en Enologia	Desconocido	Sense Definir	2	1		
	Almería	Sense Definir	1			
	Barcelona	Berguedà	2	1		
		Maresme	3	2	1	1



Titulació	Província familiar	Comarca familiar	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
		Vallès Oriental		1		
		Osona	1	1	1	
		Anoia	2	2	1	1
		Bages	1	2	2	3
		Barcelonès		2	1	4
		Vallès Occidental	2	2	3	3
		Garraf	3	2	2	5
		Baix Llobregat	5	6	6	6
	Alt Penedès	14	12	13	12	
	León	Sense Definir	1	1	1	1
	Lleida	Segrià			1	1
		Urgell				1
	Alacant	Sense Definir	1			
	Zaragoza	Sense Definir			1	1
	Girona	Baix Empordà	2	1	1	
		Alt Empordà	1	1	1	
		Gironès		1		
	Córdoba	Sense Definir		1	1	
	Navarra	Sense Definir	1	1	1	1
	Tarragona	Ribera d'Ebre	4	4	3	4
		Conca de Barberà	2	1	2	3
		Baix Penedès	2	2	1	1
		Montsià		2	1	
		Alt Camp	4	3	4	2
		Baix Ebre	4	2	3	3
		Terra Alta	4	5	7	3
		Priorat	10	13	8	9
		Baix Camp	15	15	13	11
	Tarragonès	16	12	18	19	
	Sense Definir	Sense Definir				
	Burgos	Sense Definir	1		1	1
	Castellón	Sense Definir				
	València	Sense Definir	4	5	4	4
Illes Balears	Sense Definir	3	5	5	5	
Grau en Biotecnologia	Desconocido	Sense Definir			1	1
	Almería	Sense Definir	1			
	Barcelona	Anoia				1
		Berguedà				1
		Vallès Occidental		1	2	2
		Baix Llobregat	2	1	1	4
		Barcelonès	3	5	3	3
		Vallès Oriental	2	2	2	
		Alt Penedès	3	6	5	5
	Garraf	4	5	5	4	
	Lleida	Pla d'Urgell		1	2	2
		Segarra	1	3	1	1
		Garrigues	1			
		Pallars Jussà			1	1
		Segrià	3	3	4	2



Titulació	Província familiar	Comarca familiar	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
		Urgell	1			
	Alacant	Sense Definir	10	7	7	9
	Zaragoza	Sense Definir		2	1	5
	Girona	Baix Empordà				
	Córdoba	Sense Definir			1	1
	Navarra	Sense Definir	6	5	3	2
	Tarragona	Conca de Barberà	2	1	1	1
		Priorat	2	1	1	1
		Ribera d'Ebre	1		1	1
		Baix Ebre	3	7	7	8
		Alt Camp	7	7	6	5
		Montsià	5	3	4	5
		Baix Penedès	14	11	9	8
		Baix Camp	27	23	25	25
		Tarragonès	29	33	31	33
	Sense Definir	Sense Definir	1	1		
	Burgos	Sense Definir	1	1		
	Castellón	Sense Definir	17	19	17	13
	Valencia	Sense Definir	10	9	8	7
	Illes Balears	Sense Definir	3	4	4	5
	Sevilla	Sense Definir				1
	Ávila	Sense Definir	1	1		
	Vizcaya	Sense Definir				
	Las Palmas	Sense Definir	2	2	1	1
	Cantabria	Sense Definir	2	1	1	2
	A Coruña	Sense Definir	1	2	1	2
	Huelva	Sense Definir				1
	La Rioja	Sense Definir	1			1
	Melilla	Sense Definir	1	1		
	Murcia	Sense Definir	1			
	Pontevedra	Sense Definir				1
	Santa Cruz de Tenerife	Sense Definir				1
	Valladolid	Sense Definir		1	1	1
	Madrid	Sense Definir	3	4	4	5
	Huesca	Sense Definir	2	2	2	
	Teruel	Sense Definir	4	3	3	3

Data informe: 19/11/2025

Font: URV en xifres. ACR03 - Nombre d'estudiants matriculats.

**Taula 1.15. Alumnat matriculat segons nacionalitat (Màster)**

Titulació	Nacionalitat	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Màster en Begudes Fermentades	ITÀLIA	2			
	EQUADOR				1
	PERÚ			1	
	ESPAÑA	17	15	16	7
	COLÒMBIA	1	2	1	
	ESTATS UNITS D'AMÈRICA				
	ARGENTINA	1			
	Sense Definir		1		
	VENEÇUELA	1	1		
	IRAN				1
	MÉJICO	1		1	3
	BOLÍVIA		1		1
	PANAMÀ	1		1	
	XILE	3	1	1	
	Total		27	21	21

Data informe: 19/11/2025

Font: URV en xifres. ACR03 - Nombre d'estudiants matriculats

RECONeixEMENTS**Taula 1.16. Reconeixement de crèdits**

		2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Grau en Enologia	Crèdits matriculats ordinaris	5532,00	5325,00	5640,00	5505,00
	Crèdits matriculats reconeguts	1209,00	498,00	618,00	483,00
	Percentatge crèdits reconeguts	22%	9%	11%	9%
Grau en Biotecnologia	Crèdits matriculats ordinaris	9964,00	9722,00	9683,00	9845,00
	Crèdits matriculats reconeguts	829,00	958,00	225,00	294,00
	Percentatge crèdits reconeguts	8%	10%	2%	3%
Màster en Begudes Fermentades	Crèdits matriculats ordinaris	1071,00	1143,00	867,00	576,00
	Crèdits matriculats reconeguts	9	9	9	9
	Percentatge crèdits reconeguts	1%	1%	1%	2%

Data informe: 14/12/2025

Font: URV en xifres. ACR07 - Resultats acadèmics



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

Taula 2.1. Informació pública

TEMÀTICA	CONTINGUT	ENLLAÇ
OFERTA FORMATIVA	Oferta de titulacions	https://www.urv.cat/ca/estudis/graus/oferta/ https://www.urv.cat/ca/estudis/masters/oferta/
ACCÉS I MATRÍCULA - GRAU	Vies d'accés; proves d'accés; trasllat d'expedient; jornada de portes obertes, presència en fires i salons; preinscripció; organització, documentació i calendari de la matrícula; acollida; reconeixements i transferència de crèdits; preus, beques, premis i ajuts; tràmits administratius	https://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/ https://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/orientacio/ https://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/acces/preinscripcio/ http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/matricula/ https://www.urv.cat/ca/estudis/graus/calendari/ http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/admissio/reconeixements/ https://www.urv.cat/ca/estudis/graus/tramits/proctransferencia-graus/ https://www.urv.cat/ca/estudis/graus/informacio-economica/ http://www.urv.cat/ca/estudis/graus/tramits/
ACCÉS I MATRÍCULA - MÀSTER	Requisits d'admissió; preinscripció; preus, beques, premis i ajuts; complements formatius	http://www.urv.cat/ca/estudis/masters/admissio/ http://www.urv.cat/ca/estudis/masters/tramits/ http://www.urv.cat/ca/estudis/masters/informacio-economica/ https://www.urv.cat/ca/estudis/masters/preus/
NORMATIVA	Legislació i normatives pròpies; Drets i deures dels estudiants	https://www.urv.cat/ca/universitat/normatives https://www.urv.cat/ca/universitat/normatives/norm-propia/ https://www.urv.cat/media/upload/arxius/normatives/estatut/Estatut%20de%20la%20URV_2021.pdf
PLANS D'ESTUDI	Descripció del títol; pla d'estudis; mencions; itineraris, especialitats i simultaneïtat; nombre de places, idioma d'impartició, sortides professionals	https://www.urv.cat/ca/estudis/graus/oferta/ https://www.urv.cat/ca/estudis/masters/oferta/
PLANIFICACIÓ OPERATIVA DEL CURS	Assignatures (Informació; Professors; Horaris i dates d'exàmens); competències de l'assignatura; avaluació; resultats d'aprenentatge; metodologies; fonts d'Informació; atenció personalitzada	https://moodle.urv.cat/docnet/guia_docent/index.php?centre=codicentre
PROFESSORAT	Professorat de la titulació Informació de contacte Currículum del professorat	http://www.urv.cat/html/docencia-per-centre/index-professors-codi.php
PRÀCTIQUES EXTERNES	Guia Pràctiques Externes; Pràctiques Obligatòries/Optatives; Assignatures lligades a les Pràctiques; institucions on es poden realitzar les Pràctiques	https://www.fe.urv.cat/ca/informacio-per-a/practiques-externes/
MOBILITAT	Programes de mobilitat; beques; institucions amb convenis signats	http://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/mobilitat/ http://www.urv.cat/internacional/en_index.html Enllaç centre
TREBALL FI DE GRAU	Guia TFG/TFM	http://www.fe.urv.cat/ca/informacio-per-a/treball-de-fi-de-grau/



TEMÀTICA	CONTINGUT	ENLLAÇ
ORIENTACIÓ ACADÈMICA I PROFESSIONAL	Pla d'Acció Tutorial; orientació professional	https://www.fe.urv.cat/ca/qualitat/pla-d-accio-tutorial/ https://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/ocupacio-urv/estudiants/orientacio-professional/
ASSEGURAMENT DE LA QUALITAT - CENTRE	Política de Qualitat; Manual de Qualitat; Mapa i processos del SIGQ; bústia de suggeriments.	https://www.fe.urv.cat/ca/qualitat/ https://www.fe.urv.cat/ca/contacte/
ASSEGURAMENT DE LA QUALITAT - TITULACIONS	Memòria de verificació; informes de seguiment; informes d'acreditació; informes d'avaluació externa; qualitat de les titulacions; <ul style="list-style-type: none"> - Enllaç a EUC Informes - (Coneix la Qualitat) - Enllaç a la pàgina dels títols al RUCT 	https://www.fe.urv.cat/ca/qualitat/titulacions/ Inici EUC AQU EUC Informes
RESULTATS DELS PROGRAMES FORMATIUS	Principals indicadors de la titulació: resultats acadèmics i resultats de satisfacció; informes de seguiment.	https://www.fe.urv.cat/ca/qualitat/indicadors-de-seguiment/
RECURSOS D'APRENTATGE I ALTRES SERVEIS DE SUPORT	Biblioteca, llengües;	https://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/ http://www.urv.cat/ca/vida-campus/serveis/crai/ https://www.llengues.urv.cat/ca/

Data d'actualització: 9/01/2026

Font: Elaboració pròpia.

**Annex 3. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 3****MECANISMES DE MESURA DE LA SATISFACCIÓ****Taula 3.1. Percentatge de participació, a nivell de titulació, en les enquestes de satisfacció dels grups d'interès**

ESTUDIANTS					
Procés	Abast	Percentatge de participació			
		2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Enquesta d'avaluació de la titulació -inici-	Grau en Biotecnologia	17%	5%	36%	17%
	Grau en Enologia	24%	4%	14%	13%
	URV	11%	4%	16%	13%
Enquesta d'avaluació de la titulació -durant-	Grau en Biotecnologia	16%	20%	20%	22%
	Grau en Enologia	24%	20%	18%	22%
	URV	12%	12%	14%	13%
Enquesta d'avaluació de la titulació -final-	Grau en Biotecnologia	7%	28%	5%	12%
	Grau en Enologia	20%	12%	8%	7%
	URV	14%	27%	13%	13%
Enquesta d'avaluació del professorat de grau	Grau en Biotecnologia	26%	28%	23%	22%
	Grau en Enologia	26%	21%	21%	23%
	URV	21%	21%	19%	20%
Enquesta pràctiques externes de grau	Grau en Biotecnologia	19%	23%	9%	24%
	Grau en Enologia	21%	9%	13%	11%
	URV	11%	10%	9%	8%
Enquesta treball fi de grau	Grau en Biotecnologia	15%	24%	11%	15%
	Grau en Enologia	19%	18%	5%	26%
	URV	20%	22%	18%	20%
Enquesta d'organització de màster	Màster en Begudes Fermentades	0%	9%	13%	14%
	URV	12%	12%	13%	11%
Enquesta pràctiques externes de màster	Màster en Begudes Fermentades	0%	5%	13%	13%
	URV	11%	17%	17%	17%
Enquesta d'avaluació del professorat de màster	Màster en Begudes Fermentades	32%	13%	14%	50%
	URV	24%	22%	16%	22%
Enquesta treball fi de màster	Màster en Begudes Fermentades	4%	5%	6%	11%
	URV	15%	15%	14%	15%

Data: 24/10/2025

Font: URV en xifres. ENQ_S05 - Percentatge de participació comptant fulls d'enquesta (titulació). . ENQ_S07 - Percentatge de participació comptant fulls d'enquesta (URV).

*Percentatge de participació: Mostra el percentatge d'enquestes valorades sobre les enquestes potencials.

**EGRESSATS**

Enquesta titulats recents (AQU)	Abast	Titulats 2020		Titulats 2023	
		% resposta	% error mostral	% resposta	% error mostral
Grau	Grau en Enologia	23.1%	35.8%	23.3%	23.1%
	Grau en Biotecnologia	13.3%	37.7%	18.3%	19.9%
Màster	Màster en Begudes Fermentades	22.2%	64.8%	29.8%	22.2%
Enquesta inserció laboral (AQU)	Abast	Titulats 2020		Titulats 2023	
		% resposta	% error mostral	% resposta	% error mostral
Grau	Grau en Enologia	40.0%	24.5%	55.4%	14.6%
	Grau en Biotecnologia	35.3%	33.2%	45.2%	10.1%
Màster	Màster en Begudes Fermentades	56.1%	13.7%	53.5%	14.1%

Data: 15/12/2025

Font: Enquestes d'AQU Catalunya. EUC privat.

Taula 3.2. Percentatge de participació del professorat en l'enquesta de satisfacció

Enquesta	Abast	Curs 2023-24		Curs 2024-25	
		Nre. de respostes	% participació	Nre. de respostes	% participació
Enquesta al professorat	Facultat d'Enologia	34	37.7%	41	46.6%

Data: 15/12/2025

Font: Elaboració pròpia

**MESURA DE LA SATISFACCIÓ DELS I LES ESTUDIANTS****Taula 3.3. Enquesta d'avaluació del professorat de grau**

Pregunta	2023-24			2024-25		
	Grau Enologia	Grau Biotec.	URV	Grau Enologia	Grau Biotec.	URV
Resol satisfactòriament els dubtes o preguntes que se li plantegen.	8,24	7,93	7,93	8,53	7,69	7,98
El volum de treball és coherent i proporcionat als crèdits de l'assignatura.	8,00	7,75	7,68	8,51	7,76	7,80
Estic satisfet/a amb l'ús de l'Entorn Virtual de Formació (Moodle) per part del professorat de l'assignatura.	8,15	7,85	7,82	8,48	7,90	7,94
La guia docent em dona prou informació sobre l'assignatura.	8,25	8,16	8,04	8,53	8,04	8,13
El detall de les activitats de l'assignatura (treballs, sortides, exàmens, etc.) és suficient perquè em pugui organitzar el temps d'estudi.	8,01	7,95	7,81	8,43	7,92	7,93
La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	8,18	8,04	7,90	8,51	7,89	8,01
Les activitats d'aprenentatge de l'assignatura (exàmens, treballs, resolució de problemes, etc.) han afavorit el meu aprenentatge.	7,82	7,82	7,64	8,42	7,6	7,73
La metodologia docent utilitzada pel professorat ha afavorit el meu aprenentatge.	7,71	7,47	7,45	8,42	7,33	7,53
El professorat que l'ha impartida s'ha coordinat de manera adequada? (en cas que hi hagi només un docent, deixa-la en blanc).	7,97	8,16	7,82	8,56	7,83	7,94
Els canals de comunicació en línia utilitzats (fòrums, xats, correus, videoconferències, etc.) han estat adients.	8,18	8,12	7,94	8,56	7,99	8,05
La interacció amb els companys a través del campus virtual (fòrums, espais col·laboratius, activitats proposades, etc.) ha afavorit el meu aprenentatge.	7,90	7,47	7,25	8,2	7,32	7,43
L'avaluació s'ha dut a terme d'acord amb els criteris recollits a la guia docent de l'assignatura.	8,43	8,4	8,13	8,64	8,13	8,2
L'avaluació ha estat coherent amb la metodologia docent utilitzada.	8,19	8,12	7,90	8,6	7,87	7,98
Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,04	7,83	7,64	8,44	7,52	7,71
Respon només en cas d'assignatura presencial: Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,67	8,58	8,00	8,69	8,56	8,12
Respon només en cas d'assignatura presencial:: Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de l'assignatura.	8,71	8,62	8,04	8,68	8,6	8,15

Data informe: 24/10/2025

Font: ENQ_S12 - Valors estadístics sobre les preguntes de l'enquesta. Enquesta Avaluació Professorat de Grau.

Les valoracions de les preguntes són entre 0 i 10.

**Taula 3.4. Enquesta d'avaluació de la titulació -inici**

Títol bloc	Pregunta	2023-24			2024-25		
		Grau Enologia	Grau Biotecn.	URV	Grau Enologia	Grau Biotecn.	URV
Bloc Llengües: Eina Professional	Sóc capaç de seguir una reunió en anglès.	7,25	8,00	7,17	6,75	9,00	7,38
	Sóc capaç de fer una presentació en anglès.	8,50	7,43	6,75	7,75	8,00	7,04
	Sóc capaç d'escriure un article en anglès.	7,50	7,50	6,89	6,75	8,43	7,14
	Sóc capaç de llegir documentació en anglès.	8,50	8,64	7,82	7,25	9,43	8,10
Si has fet tutories	La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	7,00	6,30	6,18	7,50	8,17	6,56
	La tutoria m'ha estat útil.	6,25	5,60	5,49	7,50	6,17	5,93
Bloc Integració Universitària	M'he integrat a l'entorn universitari	7,25	7,85	7,56	7,67	7,86	7,56
	Estic satisfet amb la relació amb els companys a la titulació	6,5	8,31	7,73	9	8,29	7,64
Bloc Entorn d'Aprenentatge	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de col·laboració	7,5	8,54	7,06	7	6,29	6,92
	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de competitivitat	6	4,08	4,76	3,33	4,29	4,82
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)	-					
Bloc Suport: Serveis			5,67	6,39	6	5,2	6,23
	He rebut resposta de les queixes i suggeriments (en cas d'haver-ne fet).	7,75	6,43	6,73	-	7,33	6,47

Data informe: 01/12/2025

ENQ_S12 - Valors estadístics sobre les preguntes de l'enquesta.

Les valoracions de les preguntes quantitatives són entre 0 i 10 i les qualitatives estan calculades en tant per cent.

**Taula 3.5. Enquesta d'avaluació de la titulació -durant**

Títol bloc	Pregunta	2023-24			2024-25		
		Grau Enologia	Grau Biotec	URV	Grau Enologia	Grau Biotec	URV
Bloc Llengües: Eina Professional	Sóc capaç de seguir una reunió en anglès.	5,10	8,47	7,25	7,20	8,23	7,29
	Sóc capaç de fer una presentació en anglès.	4,70	8,06	6,66	6,90	8,08	6,67
	Sóc capaç d'escriure un article en anglès.	4,20	7,88	6,67	6,60	7,77	6,83
	Sóc capaç de llegir documentació en anglès.	5,60	9,35	7,89	8,10	8,46	7,94
Si has fet tutories	La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	8,13	5,62	6,31	7,10	5,42	6,11
	La tutoria m'ha estat útil.	6,88	4,77	5,81	6,50	5,58	5,76
Bloc Integració Universitària	M'he integrat a l'entorn universitari	7,3	7,18	7,08	7,1	7,31	7,07
	Estic satisfet amb la relació amb els companys a la titulació	8,5	7	7,18	7,7	7,08	7,28
Bloc Entorn d'Aprenentatge	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de col·laboració	6,7	6,06	6,32	6,7	5,54	6,54
	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de competitivitat	6,7	6,53	5,51	6	6,46	5,43
Bloc Suport: Serveis	He rebut resposta de les queixes i suggeriments (en cas d'haver-ne fet).	5,8	6,57	5,96	6,83	6,38	6,33

Data informe: 01/12/2025

Font: URV en xifres. ENQ_S12 - Valors estadístics sobre les preguntes de l'enquesta. Enquesta Avaluació Titulació (Durant).

Les valoracions de les preguntes quantitatives són entre 0 i 10 i les qualitatives estan calculades en tant per cent.

Taula 3.6. Enquesta d'avaluació de la titulació -final

Títol bloc	Pregunta	2023-24			2024-25		
		Grau Enologia	Grau Biotec	URV	Grau Enologia	Grau Biotec	URV
Bloc Llengües: Eina Professional	Sóc capaç de seguir una reunió en anglès.	7,00	8,50	7,36	6,00	8,27	7,20
	Sóc capaç de fer una presentació en anglès.	6,50	7,00	6,77	5,00	7,36	6,60
	Sóc capaç d'escriure un article en anglès.	5,50	6,50	6,85	4,00	7,45	6,67
	Sóc capaç de llegir documentació en anglès.	8,00	7,00	8,03	7,50	8,64	7,89
Si has fet tutories	La difusió de la tutoria (saber què és, en què consisteix, saber qui és el meu tutor) ha estat correcta.	8,50	-	6,23	6,50	6,71	6,38
	La tutoria m'ha estat útil.	8,50	-	6,03	1,50	3,43	6,08
Bloc Integració Universitària	M'he integrat a l'entorn universitari	5,5	5,00	6,87	7,5	6,91	6,99
	Estic satisfet amb la relació amb els companys a la titulació	6,5	4,50	6,95	8	7,55	7,2
Bloc Entorn d'Aprenentatge	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de col·laboració	4,5	3,50	6,16	6	7,18	6,57
	L'ambient d'aprenentatge a la titulació és de competitivitat	6,5	8	5,9	4,5	5,73	5,54
Bloc Programa Formatiu	El pla d'estudis de la titulació ha permès una progressió adequada del meu aprenentatge	6,5	5,5	6,53	8	7,09	6,89
	Hi ha hagut una bona coordinació en el contingut de les assignatures de la titulació per evitar solapaments	5,5	2,5	6,11	7	6,09	6,35



Bloc Competències	La formació m'ha ajudat a millorar les meves capacitats de comunicació en públic	7	5,5	6,69	8,5	7,45	7,22
	La formació m'ha ajudat a millorar la capacitat de comunicació escrita	6	6,5	7,1	5	6,82	7,32
	La formació m'ha ajudat a millorar la meva capacitat de treballar de forma autònoma	8	8,5	7,77	5,5	6,45	7,91
	La formació m'ha ajudat a desenvolupar la meva capacitat de prendre decisions	8	7,5	7,31	6	6,27	7,66
	La formació m'ha ajudat a desenvolupar la meva capacitat de resoldre problemes	7,5	7,5	7,46	8	7,09	7,79
	La formació m'ha ajudat a desenvolupar la meva capacitat de treball en equip	7	5,5	7,29	7	6,91	7,61
	La formació m'ha ajudat a millorar les meves competències per a la gestió de la informació	8	4,5	7,44	6,5	7,73	7,85
	La formació m'ha ajudat a millorar la meva capacitat de treballar en llengües estrangeres	3,5	4	4,96	3,5	4,55	5,17
	La formació m'ha ajudat a millorar les meves competències per l'ús de les Tecnologies de la Informació i Comunicació	6,5	5,5	6,62	7,5	6,73	6,85
	La formació m'ha ajudat a reflexionar vers aspectes rellevants de responsabilitat social i ètic	5	5	6,57	1	4,36	6,77
	La formació m'ha ajudat a millorar l'habilitat per definir el perfil acadèmic i professional futur	7	5,5	6,97	8,5	6,91	7,3
	La formació m'ha ajudat a millorar les capacitats per a l'activitat professional	6,5	5,5	7,08	9	7,18	7,56
Bloc Valoració general	Estic satisfet/a amb la titulació	8	6,5	7,01	8,5	6,91	7,24
Perspectiva de gènere	Estic satisfet/a amb el grau d'introducció de la perspectiva de gènere en la titulació	7,5	-	6,55	6	7,2	6,99
Mobilitat	Les accions de mobilitat han estat rellevants per al meu aprenentatge (en cas d'haver-ne fet).	-	10,00	5,95	8	8,6	6,32
Bloc Suport: Serveis	He rebut resposta de les queixes i suggeriments (en cas d'haver-ne fet).	-	6,00	5,76	-	7,5	6,21

Data informe: 01/12/2025

Font: URV en xifres. ENQ_S12 - Valors estadístics sobre les preguntes de l'enquesta. Enquesta Avaluació Titulació (Final).

Les valoracions de les preguntes quantitatives són entre 0 i 10 i les qualitatives estan calculades en tant per cent.

**Taula 3.7. Enquesta de treball de final de grau**

Titulació	Pregunta	2023-24			2024-25		
		Titulació	Centre	URV	Titulació	Centre	URV
Grau en Biotecnologia	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	7,00	7,40	7,12	8,67	7,83	7,41
	El procés d'assignació del Treball de Fi de Grau és adequat.	5,25	6,20	7,60	6,83	7,42	7,67
	La informació sobre l'assignatura és clara i entenedora (objectius, planificació i criteris d'avaluació).	5,25	6,00	7,24	7,50	7,25	7,49
	El volum de treball d'aquesta assignatura és l'adequat.	6,75	6,60	6,83	6,67	6,67	6,94
	El seguiment per part del tutor ha estat útil per fer el Treball de Fi de Grau.	5,50	6,40	7,65	7,17	6,83	7,68
	La manera com m'avaluen el Treball de Fi de Grau és adequada.	6,50	6,60	7,11	7,83	7,64	7,39
	El Treball de Fi de Grau m'ofereix oportunitats de participar en activitats de recerca i/o professionals.	6,75	7	6,96	9,17	8,08	7,15
	El Treball de Fi de Grau m'ha permès valorar el meu grau d'assoliment de les competències de la titulació.	6,5	6,8	6,99	9	8,5	7,16
	El Treball de Fi de Grau m'ha estat útil per consolidar competències de la titulació.	6,5	6,8	6,89	8,67	8,25	7,2
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	6	6	6,96	8,17	7,58	7,16
Grau en Enologia	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	9	7,4	7,12	7	7,83	7,41
	El procés d'assignació del Treball de Fi de Grau és adequat.	10	6,2	7,6	8	7,42	7,67
	La informació sobre l'assignatura és clara i entenedora (objectius, planificació i criteris d'avaluació).	9	6	7,24	7	7,25	7,49
	El volum de treball d'aquesta assignatura és l'adequat.	6	6,6	6,83	6,67	6,67	6,94
	El seguiment per part del tutor ha estat útil per fer el Treball de Fi de Grau.	10	6,4	7,65	6,5	6,83	7,68
	La manera com m'avaluen el Treball de Fi de Grau és adequada.	7	6,6	7,11	7,4	7,64	7,39
	El Treball de Fi de Grau m'ofereix oportunitats de participar en activitats de recerca i/o professionals.	8	7	6,96	7	8,08	7,15
	El Treball de Fi de Grau m'ha permès valorar el meu grau d'assoliment de les competències de la titulació.	8	6,8	6,99	8	8,5	7,16
	El Treball de Fi de Grau m'ha estat útil per consolidar competències de la titulació.	8	6,8	6,89	7,83	8,25	7,2
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	6	6	6,96	7	7,58	7,16

Data informe: 28/01/2026

Font: URV en xifres. ENQ_S12 - Valors estadístics sobre les preguntes de l'enquesta. Enquesta Treball de Fi de Grau
Les valoracions de les preguntes quantitatives són entre 0 i 10 i les qualitatives estan calculades en tant per cent.

**Taula 3.8. Enquesta de pràctiques acadèmiques externes de grau**

Titulació	Pregunta	2023-24			2024-25		
		Titulació	Centre	URV	Titulació	Centre	URV
Grau en Biotecnologia	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	9,67	9,75	8,66	8,89	9,00	8,53
	El procés d'assignació de les Pràctiques Externes és adequat.	5,33	5,75	8,11	6,67	7,00	8,19
	Al començar les Pràctiques Externes tinc la informació adient per saber què faré.	8,33	8,75	7,61	7,11	7,40	7,47
	Al començar les Pràctiques Externes tinc la informació adient per saber com m'avaluaran.	4,67	6,00	7,95	7,56	7,80	7,86
	El volum de treball d'aquesta assignatura és l'adequat.	6,67	7,50	7,87	8,00	8,20	7,84
	El seguiment de les Pràctiques Externes per part del tutor professional és adequat.	9,67	9,75	8,3	8,44	8,60	8,37
	El seguiment de les Pràctiques Externes per part del tutor acadèmic és adequat.	3,67	4,25	7,99	8,25	8,44	7,9
	La manera com m'avaluen les Pràctiques Externes és adequada.	5	6	8,11	8,25	8,44	8,21
	Les Pràctiques Externes m'han ofert l'oportunitat de tenir un contacte amb el món laboral.	9,67	9,75	8,63	8,11	8,3	8,59
	Les Pràctiques Externes m'han permès aplicar els coneixements i habilitats adquirits durant la titulació.	9,67	9,75	8,16	8,67	8,8	8,31
	Les Pràctiques Externes faciliten la inserció laboral.	8,67	8	7,47	6,56	6,9	7,56
	Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	8,33	8,5	8,34	8,44	8,6	8,26
	Valora del 0 al 10 la teva estada al lloc on has fet les Pràctiques Externes.	10	10	8,74	9	9,1	8,6
	Grau en Enologia	El que es fa a l'assignatura m'ajuda a aprendre.	10	9,75	8,66	10,00	9,00
El procés d'assignació de les Pràctiques Externes és adequat.		7	5,75	8,11	10,00	7,00	8,19
Al començar les Pràctiques Externes tinc la informació adient per saber què faré.		10	8,75	7,61	10,00	7,40	7,47
Al començar les Pràctiques Externes tinc la informació adient per saber com m'avaluaran.		10	6	7,95	10,00	7,80	7,86
El volum de treball d'aquesta assignatura és l'adequat.		10	7,5	7,87	10,00	8,20	7,84
El seguiment de les Pràctiques Externes per part del tutor professional és adequat.		10	9,75	8,3	10,00	8,60	8,37
El seguiment de les Pràctiques Externes per part del tutor acadèmic és adequat.		6	4,25	7,99	10	8,44	7,9
La manera com m'avaluen les Pràctiques Externes és adequada.		9	6	8,11	10	8,44	8,21
Les Pràctiques Externes m'han ofert l'oportunitat de tenir un contacte amb el món laboral.		10	9,75	8,63	10	8,3	8,59
Les Pràctiques Externes m'han permès aplicar els coneixements i habilitats adquirits durant la titulació.		10	9,75	8,16	10	8,8	8,31
Les Pràctiques Externes faciliten la inserció laboral.		6	8	7,47	10	6,9	7,56
Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.		9	8,5	8,34	10	8,6	8,26
Valora del 0 al 10 la teva estada al lloc on has fet les Pràctiques Externes.		10	10	8,74	10	9,1	8,6

Data informe: 28/01/2026

Font: URV en xifres. ENQ_S12 - Valors estadístics sobre les preguntes de l'enquesta. Enquesta Pràctiques acadèmiques externes. Les valoracions de les preguntes quantitatives són entre 0 i 10 i les qualitatives estan calculades en tant per cent.

**Taula 3.9. Enquesta d'avaluació del professorat de màster**

Pregunta	2023-24		2024-25	
	MBF	URV	MBF	URV
La guia docent em dona prou informació sobre l'assignatura.	8,74	7,94	9,64	8,31
El detall de les activitats de l'assignatura (treballs, sortides, exàmens, etc.) és suficient perquè em pugui organitzar el temps d'estudi.	8,63	7,81	9,66	8,16
Quan comença l'assignatura tinc la informació adequada per saber com m'avaluaran.	9,58	8,10	9,76	8,41
El contingut de l'assignatura s'adequa al programa formatiu.	8,00	8,02	9,68	8,33
Els materials proposats per treballar l'assignatura han estat útils pel meu aprenentatge.	6,89	7,70	9,62	8,06
L'aula virtual de l'assignatura estava organitzada de manera que ha facilitat el meu aprenentatge.	7,32	7,78	9,75	8,14
La disponibilitat de la bibliografia recomanada és suficient.	7,42	7,98	9,73	8,27
Les activitats d'aprenentatge de l'assignatura (exàmens, treballs, resolució de problemes, etc.) han afavorit el meu aprenentatge.	8,05	7,58	9,68	7,96
La metodologia docent utilitzada pel professorat ha afavorit el meu aprenentatge.	7,79	7,39	9,75	7,79
El professorat que l'ha impartida s'ha coordinat de manera adequada? (en cas que hi hagi només un docent, deixa-la en blanc).	8,75	7,75	9,81	8,24
La retroacció i l'acompanyament del professorat de l'assignatura ha estat adequat.	8,21	7,57	9,77	7,97
El volum de treball exigut ha estat coherent amb el nombre de crèdits de l'assignatura.	7,95	7,63	9,71	7,88
Els canals de comunicació en línia utilitzats (fòrums, xats, correus, videoconferències, etc.) han estat adients.	8,16	7,85	9,77	8,28
La interacció amb els companys a través del campus virtual (fòrums, espais col·laboratius, activitats proposades, etc.) ha afavorit el meu aprenentatge.	7,47	7,42	9,54	7,76
L'assignatura m'ha permès adquirir les competències previstes.	7,53	7,62	9,71	7,97
L'avaluació s'ha dut a terme d'acord amb els criteris recollits a la guia docent de l'assignatura.	7,74	8,02	9,71	8,39
L'avaluació ha estat coherent amb la metodologia docent utilitzada.	8,16	7,84	9,76	8,18
Valora només si fas l'assignatura en línia però requereix certa presència física al centre: Les hores de presència física al centre han afavorit l'aprenentatge el meu aprenentatge.	6,57	7,52	9,88	7,95
Valora del 0 al 10 la satisfacció amb el desenvolupament de l'assignatura.	7,44	7,44	9,68	7,83

Data informe: 26/10/2025

ENQ_S12 - Valors estadístics sobre les preguntes de l'enquesta. Enquesta Avaluació Professorat Màster.

Les valoracions de les preguntes quantitatives són entre 0 i 10.

**Taula 3.10. Enquesta d'organització de màster**

Pregunta	2023-24		2024-25	
	MBF	URV	MBF	URV
La informació sobre la titulació publicada a la pàgina web de la universitat t'ha estat útil	8,00	7,58	9,00	7,53
La navegació per la web ha estat senzilla.	8,00	7,50	9,00	7,45
Els serveis de suport a l'estudiant m'han ofert un bon assessorament i atenció (informació, matriculació, tràmits acadèmics, beques, orientació, etc.).	8,33	7,28	9,50	7,19
Abans de començar els estudis tenia tota la informació necessària per situar-me i fer ús dels serveis digitals de la URV (campus virtual, correu electrònic, SABiDi, etc.).	8,00	7,10	9,50	7,03
He rebut una orientació adequada de la coordinació del màster abans de la matrícula.	8,00	7,04	9,50	6,98
He rebut una orientació adequada de la coordinació del màster o tutorització durant la titulació.	7,67	6,71	9	7,01
L'estructura del pla d'estudis m'ha permès una progressió adequada de l'aprenentatge.	6,33	6,3	9,5	6,73
S'han coordinat bé els continguts de les assignatures per evitar coincidències.	5,67	5,75	9,5	6,39
Els horaris s'organitzen de manera que faciliten l'aprenentatge.	5,67	6,39	10	6,86
La coordinació entre les universitats ha estat adequada (en cas que el màster sigui interuniversitari).	8,5	6,88	8	7,07
Els recursos facilitats pel CRAI han respost a les meves necessitats.	9	7,24	9	7,59
La formació rebuda m'ha permès millorar les habilitats comunicatives.	7,67	6,67	9,5	7,09
La formació rebuda m'ha permès millorar les competències personals (nivell de confiança, lideratge, aprenentatge autònom, presa de decisions, resolució de nous problemes, anàlisi crítica, treball en equip, etc.).	8	6,75	9,5	7,07
La formació rebuda m'ha permès millorar les capacitats per a l'activitat professional.	9	6,99	8,5	7,26
Les accions de mobilitat han estat rellevants per al meu aprenentatge (en cas d'haver-ne fet).	9,33	6,56	-	6,78
La introducció de la perspectiva de gènere en el desenvolupament de la titulació (continguts, activitats, assignatures, etc.) ha estat correcta.	8	6,64	9,00	6,81
He rebut resposta de les queixes i suggeriments (en cas d'haver-ne fet).	8,5	6,29	9,00	6,72
M'ha agradat fer aquest màster.	8,33	6,43	10,00	6,8
Respon només en cas d'assignatures presencials: Les condicions d'aules, laboratoris i altres mitjans han permès un desenvolupament adequat de les assignatures.	8,33	7,37	9,5	7,48
Respon només en cas d'assignatures presencials: Les instal·lacions del campus han permès un desenvolupament adequat de les assignatures.	7,67	7,5	9,5	7,53

Data informe: 01/12/2025

Font: URV en xifres. ENQ_S07 - Percentatge de participació comptant fulls d'enquesta (URV). ENQ_S05 - Percentatge de participació comptant fulls d'enquesta (titulació). ENQ_S12 - Valors estadístics sobre les preguntes de l'enquesta. Enquesta Organització del Màster. Les valoracions de les preguntes quantitatives són entre 0 i 10.

SD: Sense dades.

**Taula 3.11. Enquesta de treball de final de màster**

Pregunta	2023-24		2024-25	
	MB F	UR V	MB F	UR V
La guia docent em dona prou informació sobre l'assignatura.	10,00	7,54	10,00	7,53
El procediment per assignar el director/a del TFM ha estat adequat.	10,00	7,58	10,00	7,63
El procediment per assignar o elegir el tema del TFM ha estat adequat	10,00	7,37	10,00	7,76
En començar el TFM tinc la informació adient per saber què faré.	10,00	6,91	10,00	7,14
En començar el TFM tinc la informació adient per saber com m'avaluaran.	10,00	7,60	10,00	7,58
El detall i la planificació de les activitats i entregues durant el TFM és suficient perquè em pugui organitzar el temps d'estudi.	10,00	7,34	10,00	7,42
La URV m'ha proporcionat els recursos suficients per fer la bibliografia del TFM.	10,00	7,42	10,00	7,13
En general, les condicions de seminaris, laboratoris i altres mitjans han permès dur a terme el TFM de manera adequada.	10,00	7,14	10,00	7,14
El seguiment del TFM que ha fet el tutor/a ha estat adequat.	10,00	7,64	10,00	7,63
La metodologia docent ha afavorit el meu aprenentatge	10,00	7,11	10,00	7,25
El volum de treball del TFM és adequat.	10,00	6,93	10,00	7,42
El Treball de Fi de Màster m'ha estat útil per consolidar competències de la titulació.	10,00	7,18	10,00	7,55
El Treball de Fi de Màster m'ofereix oportunitats de participar en activitats de recerca i/o professionals.	10,00	6,88	10,00	7,08
L'avaluació s'ha dut a terme d'acord amb els criteris de la guia docent de l'assignatura.	10,00	7,66	10,00	7,89
El sistema d'avaluació del TFM m'ha semblat correcte.	10,00	7,49	10,00	7,58
Valora del 0 al 10 la satisfacció global amb l'assignatura TFM.	10,00	7,08	10,00	7,18

Data informe: 29/01/2026

Font: URV en xifres. ENQ_S12 - Valors estadístics sobre les preguntes de l'enquesta. Enquesta Treball de Fi de Màster

Les valoracions de les preguntes quantitatives són entre 0 i 10 i les qualitatives estan calculades en tant per cent.

**Taula 3.12. Enquesta de pràctiques externes de màster**

Pregunta	2023-24		2024-25	
	MB F	UR V	MBF	UR V
La guia docent em dona prou informació sobre l'assignatura.	7,5 0	7,5 7	10,0 0	7,3 2
El procés d'assignació de les Pràctiques Externes ha estat adequat.	7,5 0	7,4 1	10,0 0	7,4 1
En començar les Pràctiques Externes tinc la informació adient per saber què faré.	8,5 0	7,3 3	10,0 0	7,2 8
En començar les Pràctiques Externes tinc la informació adient per saber com m'avaluaran	8,5 0	7,5 0	10,0 0	7,5 2
El detall i la planificació de les activitats i lliuraments durant les Pràctiques Externes és suficient perquè em pugui organitzar el temps d'estudi.	9,0 0	7,6 3	10,0 0	7,4 2
Els mitjans disponibles a l'entorn laboral m'han permès un desenvolupament adequat de les pràctiques.	9,0 0	7,7 2	10,0 0	8,2 6
El seguiment de les Pràctiques Externes que fa el tutor/a professional és adequat.	10	8,2 2	10,0 0	8,2 4
El seguiment de les Pràctiques Externes que fa el tutor/a acadèmic/a és adequat.	8	7,8 9	10,0 0	7,5 2
La metodologia docent emprada pel tutor/a acadèmic/a ha afavorit el meu aprenentatge	8	7,4 8	10,0 0	7,4 2
El volum de treball de les Pràctiques Externes és adequat.	7,5	7,4 9	10,0 0	7,7 6
Les Pràctiques Externes m'han permès aplicar els coneixements i les habilitats que he adquirit durant la titulació.	9	7,6 3	10,0 0	7,9 5
L'avaluació ha seguit els criteris inclosos a la guia docent de l'assignatura.	9	8,0 1	10,0 0	8,2
El sistema d'avaluació de les Pràctiques Externes és correcte.	9,5	7,7 9	10,0 0	7,8 6
Valora del 0 al 10 l'estada al lloc on has fet les Pràctiques Externes.	10	8,5 1	10,0 0	8,6 9
Valora del 0 al 10 la satisfacció global amb l'assignatura de Pràctiques Externes.	9,5	7,7 5	10,0 0	7,7 3

Data informe: 298/01/2026

Font: URV en xifres. ENQ_S12 - Valors estadístics sobre les preguntes de l'enquesta. Enquesta Pràctiques Externes de Màster
Les valoracions de les preguntes quantitatives són entre 0 i 10 i les qualitatives estan calculades en tant per cent.

**MESURA DE LA SATISFACCIÓ DEL PROFESSORAT****Taula 3.13.a. Enquesta de satisfacció del professorat**

Curs	Nombre de participants
2023-24	34
2024-25	41

Indicador	2023-24	2024-25
Perfil d'ingrés dels estudiants	2.88	3.52
Treball i dedicació dels estudiants	2.91	3.61
Adequació de les aules	3.32	4.12
Adequació dels laboratoris	3.65	4.16
Coordinació docent	3.82	4.42
Satisfacció Global amb el Centre	4.21	4.45

(Escala de valoració: 1 = Molt insatisfet/a; 5 = Molt satisfet/a)

Font: Deganat de la Facultat d'Enologia.

Taula 3.13.b. Enquesta satisfacció dels tutors

Curs	Nombre de participants
2023-24	16
2024-25	13

Pregunta	2023-24	2024-25
Ensenyament del qual ets tutor/a	Grau en Enologia: 69% Grau en Biotecnologia: 31%	Grau en Enologia: 38% Grau en Biotecnologia: 62%
Valoració modificació PAT (1-10)	Mitjana: 8,62	Mitjana: 8
Informació que rep l'alumnat sobre tutories	Sí: 81% No: 6% Ns/Nc: 13%	Sí: 92% Ns/Nc: 8%
Planificació de les tutories adequada	Sí: 100%	Sí: 100%
Moment més útil de les tutories	Inici de curs: 25% Final 1r quadrimestre: 63% Final 2n quadrimestre: 6% Altres: 6%	Inici de curs: 23% Final 1r quadrimestre: 77%
Satisfacció amb participació de l'alumnat	Sí: 81% No: 19%	Sí: 100%
Adequació dels continguts de la tutoria	Sí: 94% No: 6%	Sí: 100%
Utilitat de les tutories (1-10)	Mitjana: 7,5 (16 respostes)	Mitjana: 8,69
Formació rebuda per fer tutories	Sí: 81% No: 19%	Sí: 100%
Utilitat espais comuns de tutoria (Moodle)	Sí: 69% No: 25% Ns/Nc: 6%	Sí: 85% Ns/Nc: 15%
Satisfacció global amb el PAT (1-10)	Mitjana: 7,63	Mitjana: 9,0

Font: Deganat de la Facultat d'Enologia.

**MESURA DE LA SATISFACCIÓ DE TITULATS I TITULADES (AQU)****Taula 3.14. Enquesta de satisfacció dels titulats/des recents del Grau en Enologia**

Pregunta		2018-2020		2020-2022	
		Grau Enologia	SUC	Grau Enologia	SUC
Indicadors globals de satisfacció					
Satisfacció global: Estic satisfet/a amb la titulació		8,1	8,0	7,4	7,5
Si tornés a començar, triaria la mateixa titulació	Sí	76,5%	76,2%	71,7%	73,3%
Si tornés a començar, triaria el mateix centre	Sí	85,3%	90,4%	75,5%	82,5%
Pla d'estudis: L'estructura del pla d'estudis ha permès una progressió adequada del meu aprenentatge					
Coordinació de les assignatures: Hi ha hagut una bona coordinació en els continguts de les assignatures per evitar solapaments		5,9	6,5	5,8	6,5
Volum de treball: El volum de treball exigint ha estat coherent amb el nombre de crèdits de les assignatures		3,8	5,5	4,9	5,6
Sistemes d'avaluació: Els sistemes d'avaluació han permès reflectir adequadament el meu aprenentatge		5,6	5,4	5,3	5,3
Ensenyament i aprenentatge: desenvolupament					
Professorat: Estic satisfet/a amb el professorat		6,9	6,8	6,8	6,5
Metodologia docent: La metodologia docent emprada pel professorat ha afavorit el meu aprenentatge		6,5	6,3	6,3	6,1
Tutorització: La tutorització ha estat útil i ha contribuït a millorar el meu aprenentatge		3,6	5,5	4,8	5,9
Suport a l'estudiantat					
Informació al web: La informació referent a la titulació al web és accessible i m'ha resultat útil		6,6	6,8	6,7	6,8
Instal·lacions: Les instal·lacions han estat adequades per afavorir el meu aprenentatge		8,2	6,9	7,8	7,2
Biblioteca i suport a la docència: Els recursos facilitats pel servei de biblioteca i de suport a la docència han respost a les meves necessitats		8,4	7,7	7,6	7,5
Serveis de suport a l'estudiant: Els serveis de suport a l'estudiant m'han ofert un bon assessorament i atenció		6,9	5,7	6,2	6,0
Resposta a queixes i suggeriments: He rebut resposta adequada de les meves queixes i suggeriments		5,9	5,2	5,4	5,6
Resultats					
Habilitats comunicatives: La formació rebuda m'ha permès millorar les meves habilitats comunicatives		7,7	7,2	6,5	6,7
Competències personals: La formació rebuda m'ha permès millorar les meves competències personals		7,8	7,5	6,8	7,0



Pregunta	2018-2020		2020-2022	
	Grau Enologia	SUC	Grau Enologia	SUC
Capacitats professionals: La formació rebuda m'ha permès millorar les meves capacitats per a l'activitat professional	7,9	7,5	7,2	7,1
Mobilitat, pràctiques externes i TFG				
Mobilitat: Les accions de mobilitat que he realitzat han estat rellevants per al meu aprenentatge	7,4	6,4	6,3	6,4
Pràctiques externes: Les pràctiques externes m'han permès aplicar coneixements adquirits durant la titulació	8,0	7,1	7,4	7,1
Treball de fi de grau: El treball de fi de grau/final m'ha estat útil per consolidar les competències de la titulació	7,3	7,7	6,7	7,4

Data d'actualització: 14/02/2024

Font: AQU Catalunya. Enquesta de satisfacció dels titulats/des recents 2015-17 (mitjana) i 2018-2020 (mitjana).

Les valoracions de les preguntes quantitatives són entre 0 i 10 i les qualitatives estan calculades en tant per cent.

SUC - Sistema Universitari Català (àmbit d'agregació de dades).

Taula 3.15. Enquesta de satisfacció dels titulats/des recents del Grau en Biotecnologia

Titulació	Períodes enquesta	Població	Mostra	% de resposta	% d'error mostral
Grau en Biotecnologia	2018-2020	120	25	20,8%	17,5%
	2020-2022	244	66	27,0%	10,3%

Pregunta		2018-2020		2020-2022	
		1920	SUC	1920	SUC
Indicadors globals de satisfacció					
Satisfacció global: Estic satisfet/a amb la titulació		8,1	7,8	7,6	7,8
Si tornés a començar, triaria la mateixa titulació	Sí	92,0%	77,7%	78,8%	80,0%
Si tornés a començar, triaria el mateix centre	Sí	60,0%	75,9%	62,1%	80,5%
Ensenyament i aprenentatge: disseny					
Pla d'estudis: L'estructura del pla d'estudis ha permès una progressió adequada del meu aprenentatge		7,9	7,3	7,3	7,5
Coordinació de les assignatures: Hi ha hagut una bona coordinació en els continguts de les assignatures per evitar solapaments		5,9	6,0	6,2	6,0
Volum de treball: El volum de treball exigít ha estat coherent amb el nombre de crèdits de les assignatures		4,8	6,0	5,1	5,7
Sistemes d'avaluació: Els sistemes d'avaluació han permès reflectir adequadament el meu aprenentatge		5,0	5,4	5,9	5,2
Ensenyament i aprenentatge: desenvolupament					
Professorat: Estic satisfet/a amb el professorat		6,8	7,2	6,6	7,1
Metodologia docent: La metodologia docent emprada pel professorat ha afavorit el meu aprenentatge		6,7	6,6	6,3	6,3
Tutorització: La tutorització ha estat útil i ha contribuít a millorar el meu aprenentatge		5,2	5,1	5,1	5,2
Suport a l'estudiantat					
Informació al web: La informació referent a la titulació al web és accessible i m'ha resultat útil		7,6	7,1	7,3	7,3
Instal·lacions: Les instal·lacions han estat adequades per afavorir el meu aprenentatge		8,1	7,5	7,9	7,4
Biblioteca i suport a la docència: Els recursos facilitats pel serveis de biblioteca i de suport a la docència han respost a les meves necessitats		8,6	7,7	7,8	7,7
Serveis de suport a l'estudiant: Els serveis de suport a l'estudiant m'han ofert un bon assessorament i atenció		6,3	5,9	6,3	6,3
Resposta a queixes i suggeriments: He rebut resposta adequada de les meves queixes i suggeriments		4,9	5,7	5,3	5,7
Resultats					
Habilitats comunicatives: La formació rebuda m'ha permès millorar les meves habilitats comunicatives		7,4	7,3	7,2	7,2



Pregunta	2018-2020		2020-2022	
	1920	SUC	1920	SUC
Competències personals: La formació rebuda m'ha permès millorar les meves competències personals	7,3	7,4	7,1	7,4
Capacitats professionals: La formació rebuda m'ha permès millorar les meves capacitats per a l'activitat professional	6,9	7,5	7,1	7,3
Mobilitat, pràctiques externes i TFG				
Mobilitat: Les accions de mobilitat que he realitzat han estat rellevants per al meu aprenentatge	7,8	7,5	6,8	7,4
Pràctiques externes: Les pràctiques externes m'han permès aplicar coneixements adquirits durant la titulació	7,8	7,5	7,2	7,4
Treball de fi de grau: El treball de fi de grau/final m'ha estat útil per consolidar les competències de la titulació	7,4	7,8	7,2	7,3

Data d'actualització: 14/02/2024

Font: AQU Catalunya. Enquesta de satisfacció dels titulats/des recents 2015-17 (mitjana) i 2018-2020 (mitjana).

Les valoracions de les preguntes quantitatives són entre 0 i 10 i les qualitatives estan calculades en tant per cent.

SUC - Sistema Universitari Català (àmbit d'agregació de dades).

Taula 3.16. Enquesta de satisfacció dels titulats/des recents del Màster en Begudes Fermentades

Titulació	Períodes enquesta	Població	Mostra	% de resposta	% d'error mostral
1962. Màster en Begudes Fermentades (2014)	2018-2020	179	53	29,6%	11,3%
	2020-2022	172	54	31,4%	11,1%

Pregunta	2018-2020	2020-2022
Indicadors globals de satisfacció		
Satisfacció global: Estic satisfet/a amb el màster	7,0	7,6
Si tornés a començar, triaria el mateix màster	Sí	67,9%
Si tornés a començar, triaria el mateix centre	Sí	79,2%
Ensenyament i aprenentatge:		
Nivell acadèmic: El meu nivell acadèmic d'accés era adient per al seguiment del màster	8,7	8,5
Continguts: El contingut de les assignatures (actualització, nivell superior al grau/títol superior, etc.) s'adequa al perfil formatiu del màster	6,9	7,2
Coordinació de les assignatures: El màster està ben organitzat (coordinació i seqüenciació d'assignatures, horaris, calendari, etc.)	5,7	6,7
Volum de treball: El volum de treball exigít és coherent amb el nombre de crèdits de les assignatures i el TFM	7,0	7,5
Sistemes d'avaluació: Els sistemes d'avaluació han permès reflectir adequadament el meu aprenentatge	6,0	7,3
Professorat: Estic satisfet amb el professorat	7,5	7,5
Metodologia docent: La metodologia docent ha afavorit el meu aprenentatge	6,6	6,8
Informació al web: La informació pública sobre el màster és accessible, completa i està actualitzada		
Instal·lacions: Les instal·lacions i els recursos especialitzats (aules, laboratoris, equips informàtics, biblioteca, equipaments de recerca, etc.) han estat adequats	7,7	7,6
Resultats		
Competències personals: La formació rebuda m'ha permès millorar les meves competències personals (nivell de confiança, aprenentatge autònom, creativitat, resolució de nous problemes, anàlisi crítica, etc.)	7,1	6,9
Capacitats professionals: La formació rebuda m'ha permès millorar les meves capacitats per desenvolupar l'activitat professional	7,3	7,0
Establir contactes: El màster m'ha donat oportunitats d'accedir a una comunitat de recerca i/o professional	6,8	6,7
Mobilitat, pràctiques externes i TFM		
Pràctiques externes: Estic satisfet amb les pràctiques externes	8,4	6,8
Treball de fi de màster: Estic satisfet amb el TFM	7,7	7,2

Data d'actualització: 14/02/2024

Font: AQU Catalunya. Enquesta de satisfacció dels titulats/des recents 2017 i 2018-2020 (mitjana).

Les valoracions de les preguntes quantitatives són entre 0 i 10 i les qualitatives estan calculades en tant per cent.

SD - Sense dades.

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

Facultat d'Enologia	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Nombre PDI cen	186	187	187	185	189
Mitjana d'edat cen	46,02	46,17	46,93	47,54	46,81
% PDI dona cen	44,6%	43,9%	44,4%	44,9%	45,0%
% PDI Doctor cen	65,6%	65,2%	64,7%	69,2%	65,6%
% PDI acreditat cen	47,8%	47,1%	44,9%	46,5%	45,0%
% PDI laboral temporal (Excl. assoc/lec) cen	22,6%	24,6%	24,6%	27,0%	28,0%
% PDI permanent cen	35,5%	34,8%	34,2%	36,2%	33,9%
% PDI TC cen	49,5%	47,6%	47,1%	47,6%	52,4%

Data informe: 10/12/2025

Font: URV en xifres. ACR15 -Professorat del centre per categoria. Indicadors per persona i hores de docència. ACR15.1 - Edat mitjana del professorat.

Titulació		2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Grau en Enologia	Nombre PDI	78	73	77	77	75
	% PDI dones	50,0%	46,6%	49,4%	45,5%	41,3%
	% PDI Doctor	61,5%	68,5%	67,5%	61,0%	62,7%
	% PDI acreditat	48,7%	52,1%	50,6%	42,9%	46,7%
	% PDI laboral temporal (Excl. assoc/lec)	21,8%	20,5%	18,2%	23,4%	18,7%
	% PDI Permanent	35,9%	38,4%	36,4%	35,1%	33,3%
	% PDI TC	48,7%	50,7%	50,6%	49,4%	49,3%
	% PDI Associat	37,2%	35,6%	36,4%	36,4%	34,7%
Grau en Biotecnologia	Nombre PDI	132	133	137	136	137
	% PDI dones	50,8%	49,6%	48,9%	52,2%	53,3%
	% PDI Doctor	70,5%	68,4%	68,6%	74,3%	69,3%
	% PDI acreditat	50,0%	48,9%	46,0%	49,3%	46,0%
	% PDI laboral temporal (Excl. assoc/lec)	26,5%	27,8%	27,7%	28,7%	32,8%
	% PDI Permanent	34,8%	34,6%	33,6%	38,2%	35,0%
	% PDI TC	51,5%	50,4%	48,2%	49,3%	55,5%
	% PDI Associat	34,1%	30,8%	32,8%	29,4%	24,1%
Màster en Begudes Fermentades	Nombre PDI	27	29	28	27	28
	% PDI dones	33,3%	34,5%	32,1%	33,3%	32,1%
	% PDI Doctor	77,8%	79,3%	78,6%	81,5%	75,0%
	% PDI acreditat	63,0%	62,1%	60,7%	66,7%	64,3%
	% PDI laboral temporal (Excl. assoc/lec)	11,1%	13,8%	10,7%	11,1%	7,1%
	% PDI Permanent	59,3%	55,2%	57,1%	63,0%	57,1%
	% PDI TC	66,7%	65,5%	64,3%	66,7%	64,3%
	% PDI Associat	25,9%	24,1%	28,6%	18,5%	17,9%

Data informe: 10/12/2025

ACR15.2 - Professorat de la titulació per categoria. Indicadors per persona i hores de docència segons contractació i règim de dedicació

**Taula 4.2. Hores de docència impartida segons perfil del professorat**

Facultat d'Enologia	2020-21	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
% Hores impartides Doctor	73,0%	75,3%	75,7%	75,9%	77,8%
% Hores impartides PDI permanent	53,6%	54,2%	53,8%	53,1%	52,8%
% Hores impartides PDI TC	61,0%	61,4%	60,6%	58,3%	66,1%

Data informe: 10/12/2025

Font: URV en xifres. ACR15 -Professorat del centre per categoria. Indicadors per persona i hores de docència.

Taula 4.3. Professorat per categoria i segons doctorat

Titulació	S/N doctor	2023-24					2024-25			
		Permanent 1	Permanent 2	Associats	Lectors	Altres	Permanent 1	Associats	Lectors	Altres
Grau en Enologia	S	26	1	15	2	3	25	12	7	3
	N			13		17		14		14
Grau en Biotecnologia	S	52		30	4	15	48	23	9	15
	N			10		25		10		32
Màster en Begudes Fermentades	S	17		3	1	1	16	3	2	
	N			2		3		2		5

Data informe: 15/12/2025

Font: URV en xifres. ACR16 - Perfil del professorat (agrupat segons categoria: permanent 1, permanent 2, associat, lector i altres)

Llegenda: *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, substituïts, etc. El professorat funcionari (CU, TU, CEU i TEU) es considerarà acreditat.*

Taula 4.4. Hores de docència impartida per categoria i segons doctorat

Titulació	S/N doctor	2023-24					2024-25			
		Permanent 1	Permanent 2	Associats	Lectors	Altres	Permanent 1	Associats	Lectors	Altres
Grau en Enologia	S	1438,90	40,00	231,00	66,00	109,50	1465,93	249,50	314,00	36,00
	N			667,30		281,25		595,80		191,75
Grau en Biotecnologia	S	1515,258		486,325	51	249,952	1571,59	353,16	178,56	216,305
	N			177,3		210,32		157,3		265,52
Màster en Begudes Fermentades	S	394,5		136	4	2	347,5	97	9	
	N			117		30,5		97		62,5

Data informe:15/12/2025

Font: URV en xifres. ACR16 - Perfil del professorat (agrupat segons categoria: permanent 1, permanent 2, associat, lector i altres)

Llegenda: *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, substituïts, etc. El professorat funcionari (CU, TU, CEU i TEU) es considerarà acreditat.*

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

Titulació	% hores impartides	2023-24	2024-25
Grau en Enologia	sense trams recerca	45,70%	45,64%
	sense trams docència	45,76%	45,64%
	amb trams vius recerca	52,11%	53,73%
	amb trams no vius recerca	2,19%	0,63%
	amb trams vius docència	54,24%	54,36%
	amb trams no vius docència	0,00%	0,00%
Grau en Biotecnologia	sense trams recerca	41,18%	38,99%
	sense trams docència	42,21%	38,99%
	amb trams vius recerca	48,22%	46,08%
	amb trams no vius recerca	10,60%	14,93%
	amb trams vius docència	54,09%	57,86%
	amb trams no vius docència	3,70%	3,15%
Màster en Begudes Fermentades	sense trams recerca	42,32%	42,66%
	sense trams docència	41,74%	42,66%
	amb trams vius recerca	53,68%	54,89%
	amb trams no vius recerca	3,99%	2,45%
	amb trams vius docència	58,26%	57,34%
	amb trams no vius docència	0,00%	0,00%

Data informe: 15/12/2025

Font: URV en xifres. ACR17 - Docència impartida segons trams del PDI

Taula 4.6. Detall del perfil del professorat per categoria

		2023-24	2024-25
Grau en Enologia	Nombre PDI	77	75
	% PDI dones	45,45%	41,33%
	% PDI Doctor	61,04%	62,67%
	% PDI acreditat	42,86%	46,67%
	% PDI laboral temporal (Excl. assoc/lec)	23,38%	
	% PDI Permanent	35,06%	
	% PDI TC	49,35%	
	% PDI Associat	36,36%	
	% Hores impartides Doctor	66,53%	72,40%
	% Hores impartides PDI acreditat	56,24%	63,70%
	% Hores impartides PDI permanent	52,19%	
	% Hores impartides PDI TC	58,28%	
	% Hores impartides associat	31,70%	
Grau en Biotecnologia	Nombre PDI	136	137
	% PDI dones	52,21%	53,28%
	% PDI Doctor	74,26%	69,34%
	% PDI acreditat	49,26%	45,99%
	% PDI laboral temporal (Excl. assoc/lec)	28,68%	



	% PDI Permanent	38,24%	
	% PDI TC	49,26%	
	% PDI Associat	29,41%	
	% Hores impartides Doctor	85,59%	84,58%
	% Hores impartides PDI acreditat	64,06%	67,11%
	% Hores impartides PDI permanent	56,33%	
	% Hores impartides PDI TC	62,11%	
	% Hores impartides associat	24,67%	
	Nombre PDI	27	28
	% PDI dones	33,33%	32,14%
	% PDI Doctor	81,48%	75,00%
	% PDI acreditat	66,67%	64,29%
	% PDI laboral temporal (Excl. assoc/lec)	11,11%	
	% PDI Permanent	62,96%	
	% PDI TC	66,67%	
	% PDI Associat	18,52%	
	% Hores impartides Doctor	78,44%	73,98%
	% Hores impartides PDI acreditat	58,26%	58,16%
	% Hores impartides PDI permanent	57,68%	
	% Hores impartides PDI TC	58,26%	
Màster en Begudes Fermentades	% Hores impartides associat	36,99%	

Data informe: 15/12/2025

Font: URV en xifres. ACR15.2 - Professorat de la titulació per categoria. Indicadors per persona i hores de docència segons contractació i règim de dedicació

Taula 4.7. Relació estudiants per PDI

Titulació		2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Grau en Enologia	Nombre PDI ETC	11,85	11,78	11,81	11,89
	Estudiants ETC	92,20	88,75	94,00	91,75
	Ràtio Estudiants ETC - PDI ETC	7,78	7,53	7,96	7,72
Grau en Biotecnologia	Nombre PDI ETC	12,04	11,69	11,21	11,43
	Estudiants ETC	166,07	162,03	161,38	164,08
	Ràtio Estudiants ETC - PDI ETC	13,79	13,86	14,40	14,36
Màster en Begudes Fermentades	Nombre PDI ETC	3,18	2,95	2,85	2,55
	Estudiants ETC	17,85	19,05	14,45	9,6
	Ràtio Estudiants ETC - PDI ETC	5,61174	6,44852	5,07018	3,75856

Data informe: 15/12/2025

Font: URV en xifres. ACR20: Relació estudiants ECT per PDI ECT

SUPPORT AL PROFESSORAT

Taula 4.8. Evolució de professorat que ha fet formació

Titulació	2022-23	2023-24	2024-25
Grau en Enologia	28	28	7



Titulació	2022-23	2023-24	2024-25
Grau en Biotecnologia	55	57	13
Màster en Begudes Fermentades	9	12	5

Data informe. 12/01/2025

Font: Elaboració pròpia a partir de URV en xifres. ACR21 - Formació PROFID del PDI.

Taula 4.9. Projectes d'innovació docent del professorat del centre

Nom projecte	Participant	Membre/Coordinador	Departament
Actualització de preguntes amb resposta programada a l'entorn Moodle. Creació de funcions estadístiques per usar a l'entorn Moodle	Mateo Sanz, Josep Maria	COORDINADOR	Enginyeria Química
Laboratori virtual d'Enginyeria d'Aliments	López Bonillo, Francisco	MEMBRE	Enginyeria Química
Incorporació i ús de preguntes programades i qüestionaris amb apartats a Moodle per a l'ensenyament de l'Estadística	Mateo Sanz, Josep Maria	COORDINADOR	Enginyeria Química
BIOTECH XXI: Alfabetització biotecnològica per als estudiants dels Graus de Primària i Infantil de la URV	Mulero Abellán, Miguel	MEMBRE	Bioquímica i Biotecnologia
Disseny de nou material educatiu per a la potenciació de l'alfabetització en els Graus de Primària i Infantil	Mulero Abellán, Miguel	MEMBRE	Bioquímica i Biotecnologia
Millora de l'experiència docent als laboratoris de Termodinàmica integrant eines d'estadística aplicada a l'enginyeria	Mateo Sanz, Josep Maria	MEMBRE	Enginyeria Química
Pla pilot d'internacionalització del currículum en tres titulacions de Grau de tres àrees científiques diferents (Filologia, Enologia i Educació)	Poblet Icart, Maria Montserrat	MEMBRE	Bioquímica i Biotecnologia
Ampliació i adaptació del material docent informàtic actual a la nova versió de Moodle	Mateo Sanz, Josep Maria	MEMBRE	Enginyeria Química
Anàlisi i difusió de resultats de l'ús en l'àmbit universitari dels qüestionaris personalitzats de Moodle per a l'ensenyament de l'Estadística	Mateo Sanz, Josep Maria	COORDINADOR	Enginyeria Química
Wolframio, un tipo con química: saquémosle más jugo al material	Mateo Sanz, Josep Maria	MEMBRE	Enginyeria Química
Incorporació i ús de preguntes a Moodle 2.4 per a l'ensenyament de l'Estadística	Mateo Sanz, Josep Maria	COORDINADOR	Enginyeria Química
Introducció a la robòtica educativa en la formació de mestres d'educació infantil	Borrull Riera, Anna	MEMBRE	Bioquímica i Biotecnologia
Noves estratègies per a la formació i avaluació de les competències transversals	Aragonès Bargalló, Gerard	MEMBRE	Bioquímica i Biotecnologia
Noves estratègies per a la formació i avaluació de les competències transversals	Blay Olivé, Maria Teresa	MEMBRE	Bioquímica i Biotecnologia
Incorporació d'eines d'intel·ligència Artificial en l'ensenyament de la Química (ChemAIteach).	Aceña Muñoz, Laura	MEMBRE	Química Analítica i Química Orgànica
Incorporació d'eines d'intel·ligència Artificial en l'ensenyament de la Química (ChemAIteach).	Busto Busto, Olga	COORDINADOR	Química Analítica i Química Orgànica
Incorporació d'eines d'intel·ligència Artificial en l'ensenyament de la Química (ChemAIteach).	Mestres Solé, Maria Montserrat	MEMBRE	Química Analítica i Química Orgànica

Curs 2024-25			
Nom projecte	Participant	Membre/Coordinador	Departament
Projecte ENGI-EDU per a introduir el procés de disseny en enginyeria als graus de Magisteri.	Suárez Recio, Manuel	MEMBRE	Bioquímica i Biotecnologia
Projecte ENGI-EDU per a introduir el procés de disseny en enginyeria als graus de Magisteri.	Cordero Otero, Ricardo Román	MEMBRE	Bioquímica i Biotecnologia



MIME12Q. Xarxa d'innovació per a la milloran de la metodologia docent en assignatures de la FQ.	Beltrán Debón, Raúl Alejandro	MEMBRE	Bioquímica i Biotecnologia
MIME12Q. Xarxa d'innovació per a la milloran de la metodologia docent en assignatures de la FQ.	Díaz Giménez, María Yolanda	MEMBRE	Química Analítica i Química Orgànica
MIME12Q. Xarxa d'innovació per a la milloran de la metodologia docent en assignatures de la FQ.	Terra Barbadora, Ximena	MEMBRE	Bioquímica i Biotecnologia
MIME12Q. Xarxa d'innovació per a la milloran de la metodologia docent en assignatures de la FQ.	Montané Montané, Xavier	MEMBRE	Química Analítica i Química Orgànica
MIME12Q. Xarxa d'innovació per a la milloran de la metodologia docent en assignatures de la FQ.	Riu Rusell, Jordi	MEMBRE	Química Analítica i Química Orgànica
ChemAITeach&Eval: Millorant l'aprenentatge de la Química Analítica amb eines d'IA	Aceña Muñoz, Laura	MEMBRE	Química Analítica i Química Orgànica
ChemAITeach&Eval: Millorant l'aprenentatge de la Química Analítica amb eines d'IA	Busto Busto, Olga	MEMBRE	Química Analítica i Química Orgànica
ChemAITeach&Eval: Millorant l'aprenentatge de la Química Analítica amb eines d'IA	Boqué Martí, Ricard	MEMBRE	Química Analítica i Química Orgànica
ChemAITeach&Eval: Millorant l'aprenentatge de la Química Analítica amb eines d'IA	Mestres Solé, Maria Montserrat	MEMBRE	Química Analítica i Química Orgànica
ChemAITeach&Eval: Millorant l'aprenentatge de la Química Analítica amb eines d'IA	EZENARRO GARATE, JOKIN	MEMBRE	Química Analítica i Química Orgànica
ChemAITeach&Eval: Millorant l'aprenentatge de la Química Analítica amb eines d'IA	Schorn García, Daniel	MEMBRE	Química Analítica i Química Orgànica

Data: 12/01/2025

Font: Elaboració pròpia a partir de les dades proporcionades per l'ICE.

**Annex 5. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 5****ORIENTACIÓ****Taula 5.1. Nombre d'estudiants per tutor/a**

Curs acadèmic	Nombre d'estudiants tutoritzats	Nombre de tutors/es	Ràtio d'estudiants per tutor/a
Grau en Enologia (2014)			
2023-24	107	15	7,13
2024-25	105	15	7
Grau en Biotecnologia (2009)			
2023-24	166	12	13,83
2024-25	175	10	17,5

Data d'actualització: 12/01/2026

Font: URV en xifres. ACRG03 - Nombre d'estudiants matriculats. Oficina de Suport al Deganat de la Facultat d'Enologia.

Taula 5.2. Participació en les tutories

Pla		2022-23	2023-24	2024-25
Grau en Biotecnologia	Estudiants tutories	63	41	52
	Estudiants matriculats titulació	178	166	175
	% Participació tutories	35,39%	24,70%	29,71%
Grau en Enologia	Estudiants tutories	61	64	80
	Estudiants matriculats titulació	109	107	105
	% Participació tutories	55,96%	59,81%	76,19%

Data informe: 19/12/2025

Font: URV en xifres. Participació d'estudiants de grau i màster a les tutories (detall).

Taula 5.3. Temàtiques tractades a les tutories

Curs		
1r	1a tutoria (octubre)	<ul style="list-style-type: none"> • Presentació de tutors i explicació de les tutories acadèmiques • Presentació del Servei d'atenció a les persones amb diversitat funcional i servei de benestar emocional i atenció psicològica • Eleccions de Delegat de curs • Importància de respondre a les enquestes • Sessió informativa sobre competència en terceres llengües • Sessió informativa a càrrec de l'OFES
	2a tutoria (febrer)	<ul style="list-style-type: none"> • Anàlisi de resultats del quadrimestre • Aprendre a aprendre • Sortides professionals de l'ensenyament • Presentació de la Unitat d'Igualtat (referent d'igualtat)
	3a tutoria (abril)	<ul style="list-style-type: none"> • Anàlisi de resultats del quadrimestre • Participació en òrgans de representació



2n	1a tutoria (octubre)	• Xerrada informativa sobre programes de mobilitat ERASMUS, SICUE i altres (Coordinador/a de mobilitat del centre)
	2a tutoria (febrer)	• Presentació del Consell d'estudiants URV
3r	1a tutoria (octubre)	• Pràctiques Externes (Coordinador/a de PE) • Pràctiques No curriculars
	2a tutoria (febrer)	• Sessió informativa sobre TFG /PE • Informació sobre optatives de 4rt • Informació sobre simultaneïtat amb UPC
4t	1a tutoria (octubre)	• Sessió informativa sobre TFG • Sessió informativa sobre ALUMNI
	2a tutoria (febrer)	• Sessió informativa sobre TFG • Sessió informativa sobre oferta de Màsters • Premi Jaume Ciurana (Grau Enologia)

Data:19/01/2026

Font: Elaboració pròpia

Taula 5.4. Aplicació del protocol per a prevenir l'abandonament potencial de primer

Titulació	Indicadors	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Grau en Biotecnologia	Estudiants amb risc d'abandonament (*)	2	2	1	1
	Estudiants amb qui s'ha fet tutoria d'abandonament	1	1	1	1
	% estudiants amb qui s'ha fet tutoria d'abandonament	50%	50%	100%	100%
Grau en Enologia	Estudiants amb risc d'abandonament (*)	4	6	5	8
	Estudiants amb qui s'ha fet tutoria d'abandonament	4	3	5	6
	% estudiants amb qui s'ha fet tutoria d'abandonament	100%	50%	100%	75%

Data informe: 19/12/2025

(*) Es consideren que són potencials abandonaments els estudiants que durant el primer quadrimestre han aprovat menys de 12 ECTS a temps complet i menys de 6 ECTS a temps parcial.

Font: URV en xifres. RAC02 - Estudiants de grau segons crèdits aprovats

MOBILITAT

Taula 5.5. Participació de l'alumnat en programes de mobilitat - centre

Indicadors	2023-24	2024-25
	Número d'estudiants de mobilitat OUT	13
Número d'estudiants de mobilitat IN	13	11

Data informe: 04/12/2025

Font: Elaboració pròpia a partir de les dades proporcionades per l'I-Center

ÚS RECURSOS DOCENTS VIRTUALS

Taula 5.6. Dades d'ús del moodle

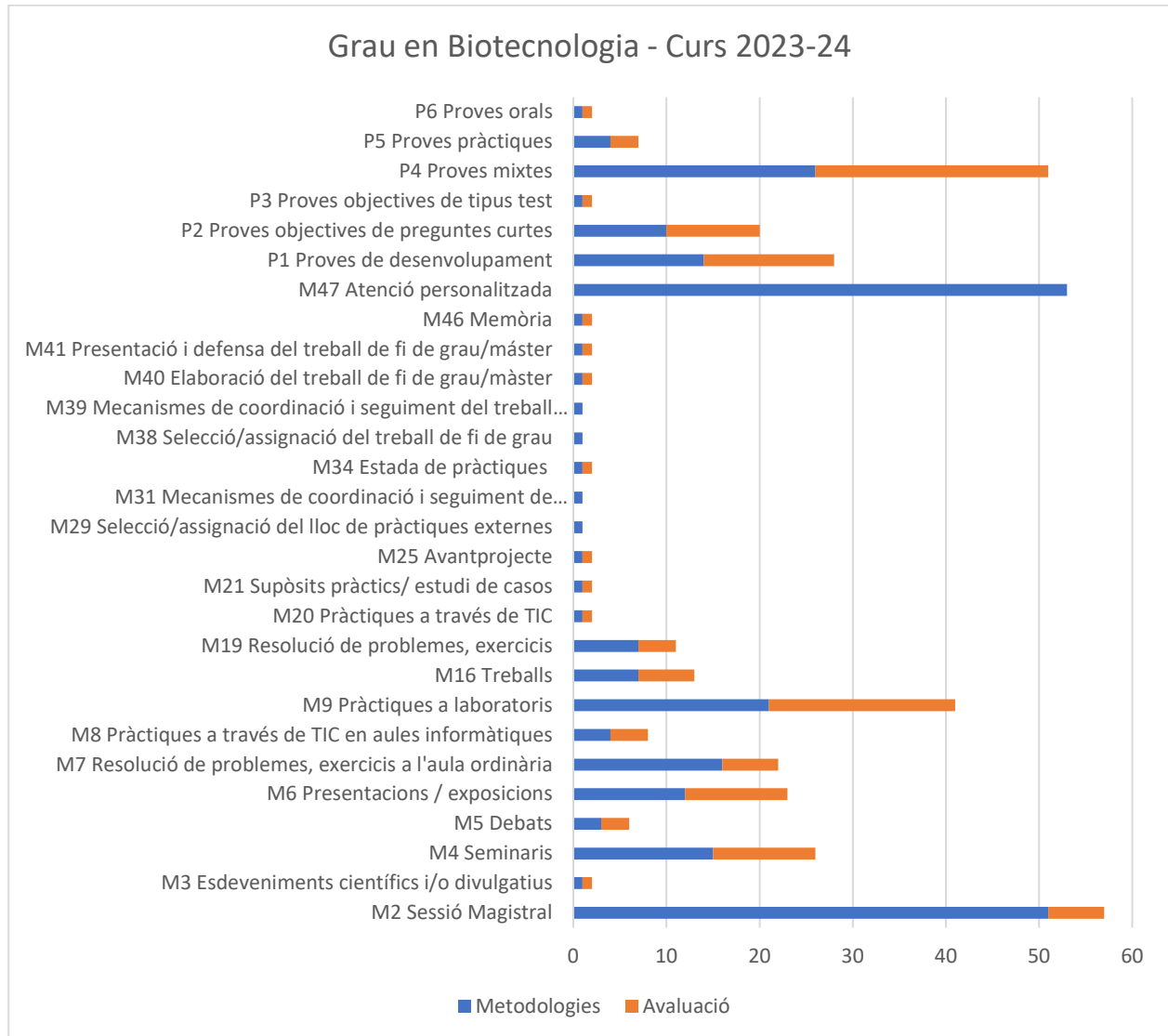
2023-24	AULES VIRTUALS			PROFESSOR/ES			ESTUDIANTS/ES		
	Totals	Actives	% Actives	Totals	Actius	% Actius	Totals	Actius	% Actius
Grau en Biotecnologia (2009)	39	38	97,44%	81	22	27,16%	126	99	78,57%
Grau en Enologia (2014)	52	51	98,08%	63	20	31,75%	109	78	71,56%
Begudes Fermentades (2014)	27	19	70,37%	35	10	28,57%	19	10	52,63%
Facultat d'Enologia	120	117	97,50%	140	45	32,14%	303	199	65,68%



2024-25	AULES VIRTUALS			PROFESSOR/ES			ESTUDIANTS/ES		
	Totals	Actives	% Actives	Totals	Actius	% Actius	Totals	Actius	% Actius
Grau en Biotecnologia (2009)	39	38	97,44%	78	23	29,49%	134	110	82,09%
Grau en Enologia (2014)	49	49	100,00%	62	21	33,87%	106	77	72,64%
Begudes Fermentades (2014)	27	19	70,37%	35	9	25,71%	13	8	61,54%
Facultat d'Enologia	119	116	97,48%	140	48	34,29%	302	209	69,21%

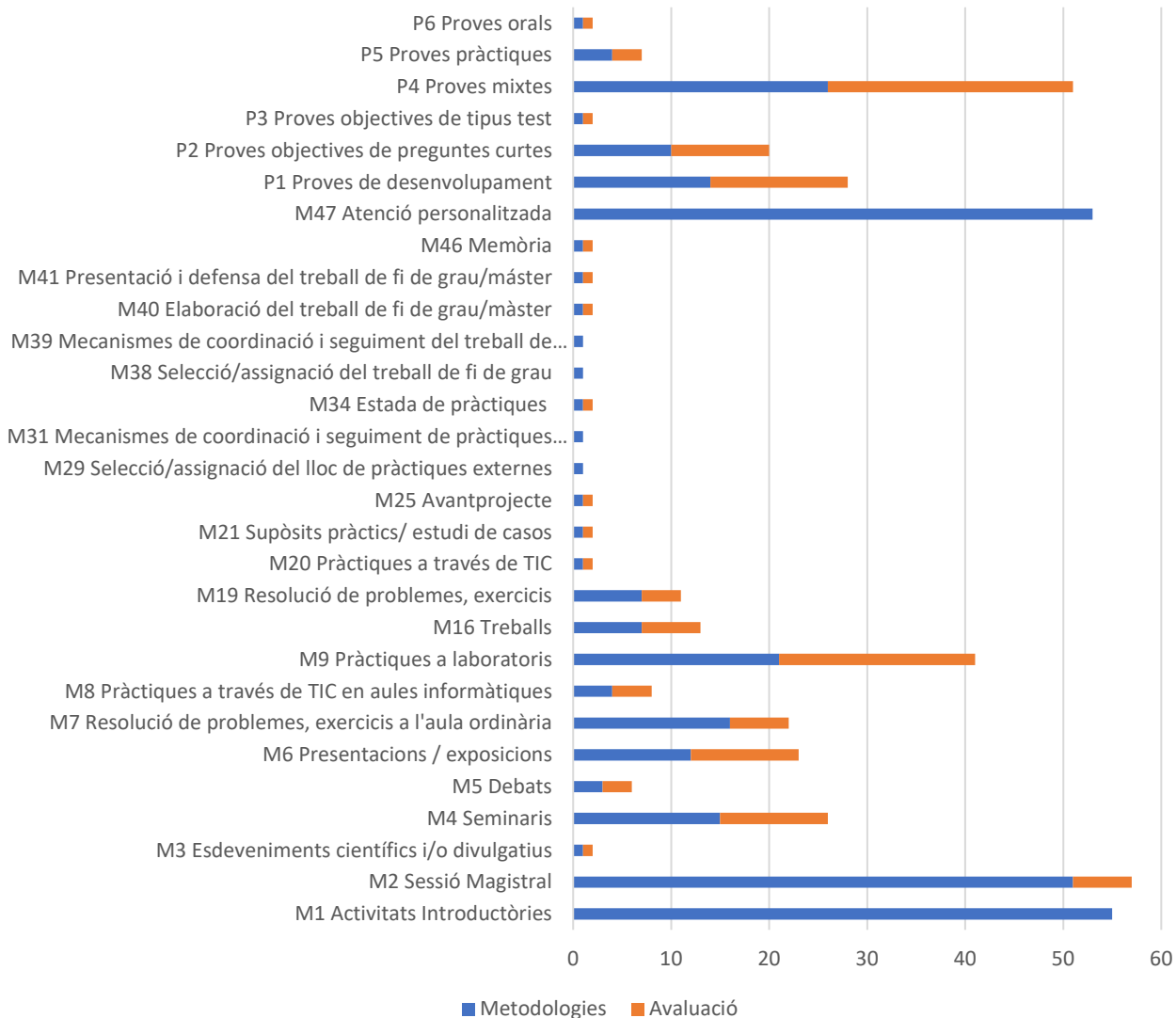
Annex 6. Taules per a la valoració de l'assoliment de l'estàndard 6

Taula 6.1. Metodologies vs. Avaluació

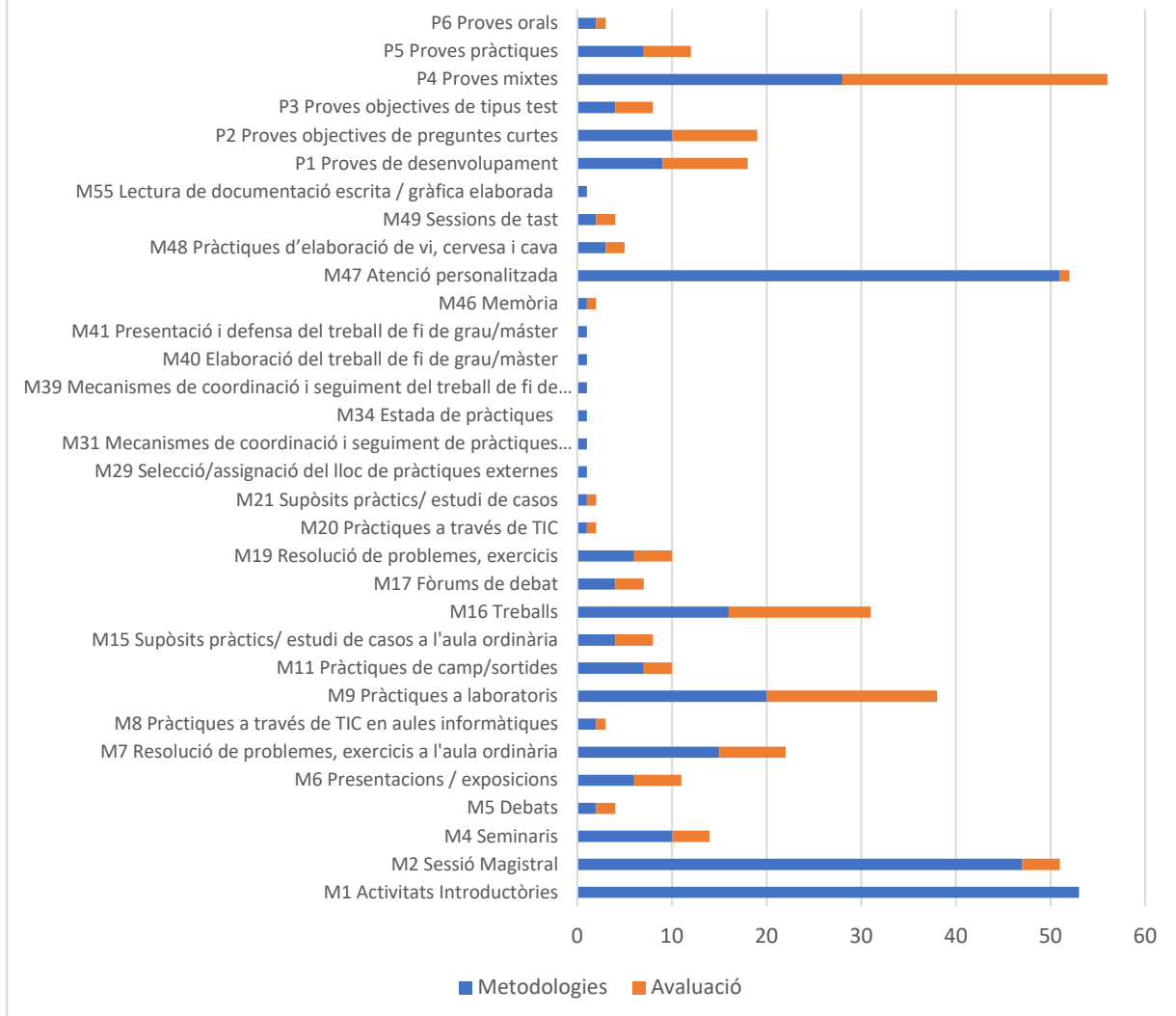


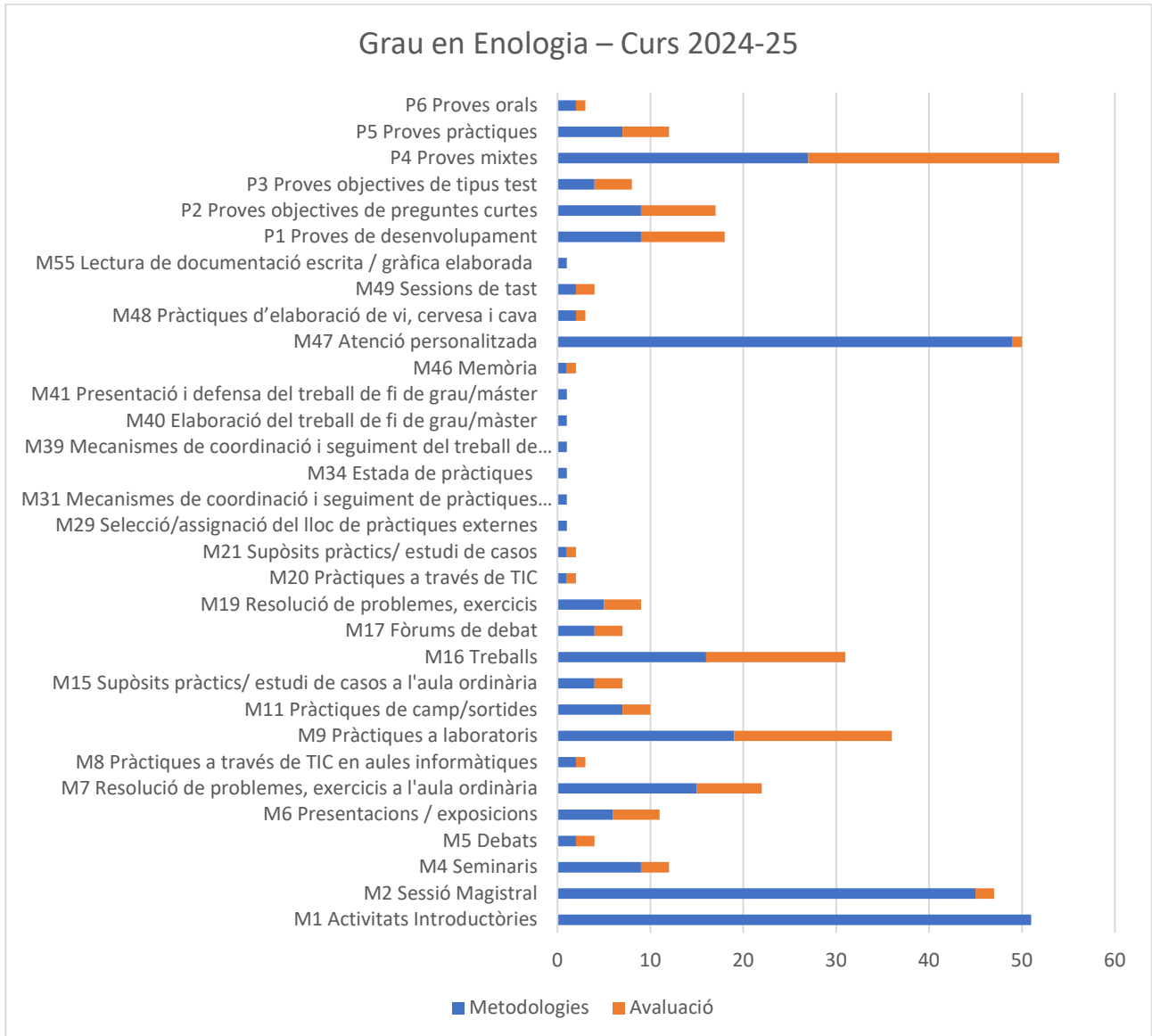


Grau en Biotecnologia - Curs 2024-25



Grau en Enologia – Curs 2023-24





Data informe:10/12/2025

Font: URV Docnet

**RESULTATS DELS PROGRAMES FORMATIUS****Taula 6.2. Indicadors de resultats acadèmics**

Titulació	Indicador	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Grau en Enologia	Taxa èxit	82,49%	83,21%	84,64%	84,79%
	Taxa de rendiment	70,77%	66,99%	72,39%	73,51%
	Taxa repetició	18,60%	20,00%	13,78%	14,55%
	Titulats	20	15	13	15
	Taxa d'eficiència	82,14%	86,33%	89,97%	90,84%
	Durada mitjana dels estudis	5,35	5,07	4,54	4,33
	Taxa d'abandonament	26,7%	40,0%	29,2%	33,3%
	Taxa de graduació	36,67%	40,00%	45,83%	41,67%
Grau en Biotecnologia	Taxa èxit	93,77%	93,81%	95,59%	92,87%
	Taxa de rendiment	88,7%	90,2%	90,8%	88,8%
	Taxa repetició	8,1%	7,6%	6,5%	6,9%
	Titulats	32	43	30	41
	Taxa d'eficiència	93,53%	90,04%	97,02%	94,11%
	Durada mitjana dels estudis	4,09	4,58	4,17	4,24
	Taxa d'abandonament	13,5%	10,9%	17,0%	11,8%
	Taxa de graduació	80,77%	80,43%	78,72%	82,35%
Màster en Begudes Fermentades	Taxa èxit	99,7%	100,0%	98,1%	100,0%
	Taxa de rendiment	84,3%	87,4%	87,5%	87,0%
	Taxa repetició	12,9%	2,6%	14,5%	2,6%
	Titulats	18	12	15	7
	Taxa d'eficiència	94,24%	95,24%	93,46%	100,00%
	Durada mitjana dels estudis	1,39	1,17	1,40	1,00
	Taxa d'abandonament	7,69%	3,23%	18,75%	0,00%
	Taxa de graduació	84,62%	83,87%	68,75%	83,33%

Data informe: 06/03/2025

Font: URV en xifres. ACR07 - Resultats acadèmics; ACR11 - Titulats; ACRG13 - Taxa d'abandonament de grau; ACRG14 - Taxa de graduació de grau; ACRM11 - Taxa d'abandonament de màster; ACRM12 - Taxa de graduació de màster

Taula 6.3. Indicadors de rendiment per gènere

Titulació	Indicador	2021-22		2022-23		2023-24		2024-25	
		D	H	D	H	D	H	D	H
Grau en Enologia	Percentatge d'homes i dones titulats	40%	60%	33.3%	66.7%	53.8%	46.2%	26.6%	73.4%
	Taxa d'abandonament	10,00%	35,00%	30,00%	46,67%	30,00%	28,57%	40,00%	25,00%
	Taxa èxit	83,95%	81,41%	85,63%	81,78%	85,14%	84,33%	84,86%	84,75%
Grau en Biotecnologia	Percentatge d'homes i dones titulats	53.1%	46.9%	62.8%	37.2%	70%	30%	78%	22%
	Taxa d'abandonament	14,29%	11,76%	15,38%	5,00%	18,18%	14,29%	8,82%	17,65%
	Taxa èxit	94,50%	92,20%	95,01%	91,29%	95,77%	95,23%	92,87%	92,88%
Màster en Begudes Fermentades	Percentatge d'homes i dones titulats	38.9%	61.1%	66.7%	33.3%	53.3%	46.75	57.1%	42.9%
	Taxa d'abandonament	0,00%	9,09%	0,00%	5,56%	37,50%	0,00%	0,00%	0,00%
	Taxa èxit	99,17%	100,00 %	100,00 %	100,00 %	100,00 %	96,58%	100,00 %	100,00 %



Data: 12/12/2015

Font: URV en xifres. ACR11 – Titulats, ACRG13 - Taxa d'abandonament de grau, ACRM11 - Taxa Abandonament de màster, ACRG07 - Resultats acadèmics, ACRM05 - Resultats acadèmics.

Taula 6.4. Indicadors de resultats acadèmics de primer curs

Titulació		2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Grau en Enologia	Taxa de rendiment 1 curs	58,24%	60,00%	61,48%	60,31%
	Taxa d'Abandonament 1r curs	47,06%	36,00%	37,93%	53,13%
	Taxa d'èxit 1r curs	80,49%	82,29%	75,00%	76,28%
	Taxa de presentats 1r curs	72,35%	72,92%	81,98%	79,06%
Grau en Biotecnologia	Taxa de rendiment 1 curs	87,07%	83,21%	88,21%	77,32%
	Taxa d'Abandonament 1r curs	17,50%	15,00%	5,13%	7,32%
	Taxa d'èxit 1r curs	92,14%	88,10%	92,78%	81,81%
	Taxa de presentats 1r curs	94,49%	94,44%	95,08%	94,51%
Màster en Begudes Fermentades	Taxa de rendiment 1 curs	90,25%	89,89%	95,87%	95,21%
	Taxa d'Abandonament 1r curs	14,29%		8,33%	
	Taxa d'èxit 1r curs	99,60%	100,00%	100,00%	100,00%
	Taxa de presentats 1r curs	90,61%	89,89%	95,87%	95,21%

Data informe: 12/12/2025

Font: URV en xifres. ACR09 - Resultats acadèmics de 1r curs.

**Taula 6.5.a. Taxa d'èxit i taxa de rendiment per assignatura**

Titulació	Assignatura	Tipus crèdit	Curs	Taxa d'èxit				Taxa de rendiment			
				2021-22	2022-23	2023-24	2024-25	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Grau en Biotecnologia	ALIMENTS FERMENTATS	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	83,3%	92,9%
	ALIMENTS FUNCIONALS, COMPOSTOS BIOACTIUS I NUTRACÈUTICS	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	87,5%	100,0%	90,9%
	ALIMENTS TRANSGÈNICS	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	86,7%	80,0%	88,9%	100,0%
	ASPECTES LEGALS, SOCIALS I COMUNICATIUS	Obligatòria	4	100,0%	100,0%	97,4%	100,0%	100,0%	100,0%	95,0%	100,0%
	BIOINFORMÀTICA	Obligatòria	2	100,0%	100,0%	97,2%	100,0%	97,6%	97,1%	92,1%	97,4%
	BIOLOGIA	Troncal	1	100,0%	95,0%	95,1%	100,0%	97,4%	90,5%	95,1%	100,0%
	BIOLOGIA ANIMAL I VEGETAL	Obligatòria	2	85,7%	91,9%	89,5%	88,4%	84,0%	91,9%	89,5%	88,4%
	BIOLOGIA CEL·LULAR	Troncal	1	100,0%	89,7%	100,0%	100,0%	92,9%	83,3%	93,5%	97,6%
	BIOLOGIA MOLECULAR DE SISTEMES	Obligatòria	3	100,0%	100,0%	100,0%	94,4%	97,1%	100,0%	97,1%	91,9%
	BIOPROCESSOS EN LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA	Optativa	4	100,0%				100,0%			
	BIOQUÍMICA	Troncal	1	100,0%	89,2%	92,7%	100,0%	91,1%	84,6%	90,5%	97,7%
	BIOQUÍMICA DELS ALIMENTS	Optativa	4	100,0%	83,3%	88,9%	100,0%	100,0%	71,4%	80,0%	100,0%
	BIOTECNOLOGIA MOLECULAR ANIMAL I VEGETAL	Obligatòria	3	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	97,1%	100,0%	100,0%	94,3%
	BIOTECNOLOGIA MOLECULAR MICROBIANA	Obligatòria	3	92,3%	92,7%	92,5%	80,0%	90,0%	88,4%	92,5%	74,4%
	CULTIUS CEL·LULARS	Obligatòria	2	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	95,3%	100,0%	97,3%	100,0%
	DES DELS ORGANISMES MODEL A LA BIOLOGIA HUMANA	Optativa	4	92,9%	100,0%	100,0%	100,0%	92,9%	94,7%	100,0%	100,0%
	ECONOMIA I GESTIÓ D'EMPRESSES	Obligatòria	3	100,0%	92,5%	97,4%	100,0%	97,0%	92,5%	97,4%	97,2%
	EINES PER EMPRENDRE	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
	ENGINYERIA BIOQUÍMICA	Obligatòria	2	87,2%	82,9%	97,6%	100,0%	85,4%	82,9%	93,2%	95,1%
	ENGINYERIA DE BIOREACTORS	Obligatòria	3	100,0%	92,9%	97,1%	100,0%	94,9%	92,9%	89,2%	100,0%
ENGINYERIA DE PROTEÏNES	Optativa	4	95,0%	100,0%	100,0%	100,0%	95,0%	100,0%	100,0%	100,0%	
ENGINYERIA DE TEIXITS	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	96,0%	96,3%	96,4%	100,0%	
ENZIMOLOGIA	Obligatòria	2	95,2%	100,0%	100,0%	97,5%	93,0%	100,0%	100,0%	97,5%	



Titulació	Assignatura	Tipus crèdit	Curs	Taxa d'èxit				Taxa de rendiment			
				2021-22	2022-23	2023-24	2024-25	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
	ENZIMOLOGIA INDUSTRIAL	Optativa	4	88,9%	100,0%	100,0%	100,0%	88,9%	100,0%	90,9%	100,0%
	EPIGENÈTICA	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	96,7%	97,1%	100,0%
	ESTADÍSTICA	Troncal	1	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	95,1%	97,4%	100,0%	100,0%
	ESTRUCTURA I FUNCIO DE BIOMOLÈCULES	Obligatòria	2	87,8%	94,7%	94,9%	100,0%	83,7%	92,3%	94,9%	95,1%
	ESTUDIS EN EL MARC DE CONVENIS DE MOBILITAT I	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
	EXPRESSIÓ I REPLICACIÓ GÈNIQUES	Obligatòria	2	81,4%	92,9%	92,1%	97,7%	81,4%	92,9%	85,4%	95,6%
	FÍSICA	Troncal	1			76,5%	58,1%			66,7%	45,5%
	FÍSICA I	Troncal	1	45,7%	63,8%	75,0%	100,0%	40,4%	59,7%	63,2%	100,0%
	FÍSICA II	Troncal	1	75,7%	67,4%	85,7%	100,0%	63,6%	56,9%	75,0%	100,0%
	GARANTIA I CONTROL DE LA QUALITAT	Optativa	4	96,0%	100,0%	100,0%	100,0%	96,0%	92,3%	100,0%	94,4%
	GENÈTICA	Troncal	1	85,5%	87,8%	95,3%	93,6%	77,0%	79,6%	83,7%	88,0%
	GENÈTICA MOLECULAR	Obligatòria	3	100,0%	97,3%	97,2%	94,7%	91,4%	94,7%	89,7%	90,0%
	IMMUNOLOGIA	Obligatòria	3	93,9%	97,5%	93,9%	97,1%	88,6%	95,1%	86,1%	91,9%
	IMMUNOLOGIA CLÍNICA	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	93,8%	96,6%	96,7%	100,0%
	MATEMÀTIQUES	Troncal	1	93,0%	82,9%	88,1%	56,8%	88,9%	79,1%	82,2%	53,2%
	METABOLISME DE MICROORGANISMES	Obligatòria	3	91,4%	94,4%	89,2%	88,4%	91,4%	94,4%	89,2%	86,4%
	MICROBIOLOGIA	Obligatòria	2	93,2%	100,0%	100,0%	97,3%	85,4%	97,6%	94,4%	97,3%
	PATOLOGIA MOLECULAR	Optativa	4	97,1%	100,0%	100,0%	100,0%	97,1%	96,7%	100,0%	100,0%
	PROCESSOS DE SEPARACIÓ I PURIFICACIÓ	Obligatòria	3	100,0%	97,6%	97,4%	97,4%	94,1%	95,3%	97,4%	97,4%
	PROCESSOS I PRODUCTES BIOTECNOLÒGICS	Obligatòria	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	97,4%	100,0%	100,0%
	PRODUCTES NATURALS D'INTERÈS INDUSTRIAL	Optativa	4	100,0%	95,7%	94,7%	100,0%	90,9%	91,7%	90,0%	100,0%
	PRÀCTIQUES ACADÈMIQUES EXTERNES	Pràctiques Externes	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	91,7%	95,0%	91,2%	94,4%
	QUÍMICA ANALÍTICA I INSTRUMENTAL	Obligatòria	2	97,4%	97,4%	100,0%	97,6%	95,0%	97,4%	95,0%	95,2%
	QUÍMICA I	Troncal	1	100,0%	97,3%	90,7%	86,0%	92,7%	92,3%	90,7%	84,1%
	QUÍMICA II	Troncal	1	86,4%	84,8%	89,5%	61,4%	78,5%	76,5%	72,3%	51,9%
	QUÍMICA ORGÀNICA	Obligatòria	2	75,7%	92,5%	97,6%	95,0%	68,3%	90,2%	95,2%	86,4%



Titulació	Assignatura	Tipus crèdit	Curs	Taxa d'èxit				Taxa de rendiment			
				2021-22	2022-23	2023-24	2024-25	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
	SEGURETAT ALIMENTÀRIA	Optativa	4	90,0%	100,0%	100,0%	100,0%	90,0%	66,7%	85,7%	100,0%
	TECNOLOGIA ALIMENTÀRIA	Optativa	4	100,0%				100,0%			
	TECNOLOGIA DE L'ADN RECOMBINANT	Obligatòria	3	100,0%	100,0%	95,0%	97,3%	97,2%	97,4%	92,7%	94,7%
	TERMODINÀMICA I CINÈTICA	Obligatòria	2	87,3%	85,1%	97,3%	89,7%	84,2%	83,3%	90,0%	81,4%
	TERÀPIA GÈNICA	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	93,8%	92,3%	100,0%
	TREBALL DE FI DE GRAU	Projecte Fi De Carrera	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	82,9%	91,3%	89,2%	95,1%
	TÈCNiques DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR	Obligatòria	3	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	97,4%	100,0%	97,0%	100,0%
	VACUNES I FÀRMACS	Optativa	4	100,0%	96,6%	96,7%	100,0%	94,4%	96,6%	93,5%	100,0%
	VIROLOGIA	Optativa	4	96,4%	96,6%	100,0%	100,0%	96,4%	90,3%	93,3%	96,7%

Data informe: 19/12/2025

Font: URV en xifres. ACRG10 - Assignatures segons taxa d'èxit i taxa de rendiment



Taula 6.5.b.

Titulació	Assignatura	Tipus crèdit	Curs	Taxa d'èxit				Taxa de rendiment			
				2021-22	2022-23	2023-24	2024-25	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
Grau en Enologia	ALIMENTS FERMENTATS	Optativa	4	91,7%	100,0%	100,0%	100,0%	84,6%	100,0%	86,7%	100,0%
	AMPELOGIA	Obligatòria	2	90,5%	80,0%	100,0%	100,0%	90,5%	66,7%	95,0%	100,0%
	ANÀLISI INSTRUMENTAL ENOLÒGICA	Obligatòria	3	85,7%	77,8%	73,7%	66,7%	75,0%	73,7%	60,9%	60,9%
	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA I	Obligatòria	2	81,3%	100,0%	100,0%	100,0%	81,3%	87,5%	94,7%	100,0%
	ANÀLISI QUÍMICA ENOLÒGICA II	Obligatòria	2	70,0%	88,9%	87,0%	100,0%	60,9%	76,2%	69,0%	88,2%
	ANÀLISI SENSORIAL I	Obligatòria	2	90,5%	100,0%	100,0%	100,0%	82,6%	100,0%	95,5%	100,0%
	ANÀLISI SENSORIAL II	Obligatòria	2	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	94,1%	100,0%	82,4%	100,0%
	ANÀLISI SENSORIAL III	Obligatòria	3	100,0%	93,8%	100,0%	100,0%	93,3%	83,3%	94,4%	100,0%
	ANÀLISI SENSORIAL IV	Obligatòria	3	100,0%	100,0%	94,4%	100,0%	88,9%	83,3%	94,4%	94,7%
	BEGUDES ESPIRITUOSES	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	90,9%	100,0%
	BIOLOGIA CEL·LULAR I GENÈTICA	Troncal	1	81,0%	95,8%	70,0%	71,9%	63,0%	62,2%	56,8%	52,3%
	BIOQUÍMICA	Troncal	1	57,9%	73,5%	78,4%	66,7%	45,8%	50,0%	70,7%	52,4%
	CONTROL DE QUALITAT EN L'ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	92,3%	100,0%
	CREACIÓ DE VALOR EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	93,3%	100,0%
	CRIANÇA I ENVELLIMENT	Obligatòria	3	100,0%	71,4%	85,0%	95,2%	90,9%	62,5%	81,0%	90,9%
	CULTURA VITIVINÍCOLA	Obligatòria	3	90,9%	100,0%	100,0%	100,0%	76,9%	77,8%	100,0%	100,0%
	DEL TERRER AL MÓN: EINES I ESTRATÈGIES PER A L'EXPORTACIÓ DE VINS EUROPEUS DE QUALITAT	Optativa	4			100,0%	100,0%			90,0%	100,0%
	ECONOMIA I MÀRQUETING VITIVINÍCOLA	Obligatòria	2	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	94,4%	100,0%	81,3%	100,0%
	EDAFOLOGIA I CLIMATOLOGIA VITÍCOLES	Obligatòria	2	61,9%	82,4%	81,0%	89,5%	59,1%	70,0%	73,9%	89,5%
	EINES PER EMPRENDRE	Optativa	4	100,0%				100,0%			
	EL VI COM A ALIMENT	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	93,3%	100,0%	93,3%	100,0%
	ELABORACIÓ DE CERVESA	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%		100,0%	100,0%	100,0%	
	ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS	Obligatòria	3	93,8%	100,0%	90,9%	94,7%	83,3%	93,3%	90,9%	90,0%
	ENGINYERIA ENOLÒGICA	Obligatòria	3	85,7%	83,3%	85,0%	85,0%	72,0%	76,9%	77,3%	85,0%
ENOLOGIA GENERAL I	Obligatòria	2	87,0%	100,0%	95,5%	100,0%	80,0%	90,0%	91,3%	100,0%	



Titulació	Assignatura	Tipus crèdit	Curs	Taxa d'èxit				Taxa de rendiment			
				2021-22	2022-23	2023-24	2024-25	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
	ENOLOGIA GENERAL II	Obligatòria	3	100,0%	91,7%	100,0%	91,7%	81,8%	84,6%	90,0%	78,6%
	ESTADÍSTICA	Troncal	1	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	92,6%	80,0%	90,3%	92,1%
	ESTUDIS EN EL MARC D'ACORDS DE MOBILITAT	Optativa	4		100,0%	100,0%			100,0%	100,0%	
	EXPORTACIÓ DE VINS	Optativa	4	100,0%	100,0%			100,0%	100,0%		
	FACTORS DE QUALITAT EN EL CULTIU DE LA VINYA	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	92,9%	100,0%
	FISIOLOGIA VEGETAL I PRÀCTIQUES DE BIOLOGIA	Troncal	1	58,3%	65,5%	72,2%	72,7%	40,0%	43,2%	61,9%	60,0%
	FONAMENTS DE BIOLOGIA	Troncal	1	69,6%	58,1%	82,4%	82,9%	64,0%	48,6%	70,0%	72,5%
	FÍSICA	Troncal	1	61,9%	61,8%	52,9%	58,1%	48,1%	51,2%	46,2%	51,0%
	GESTIÓ DE LA QUALITAT I LA SEGURETAT EN LA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA	Obligatòria	3	76,9%	100,0%	100,0%	100,0%	58,8%	84,2%	88,9%	100,0%
	GESTIÓ MEDIAMBIENTAL DE LA INDÚSTRIA ENOLÒGICA	Obligatòria	3	100,0%	91,7%	100,0%	100,0%	83,3%	84,6%	100,0%	93,3%
	INNOVACIÓ I TAST DE VINS ESCUMOSOS	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	93,8%
	MATEMÀTIQUES	Troncal	1	83,3%	80,8%	75,0%	67,6%	76,9%	65,6%	61,8%	55,6%
	MICOLOGIA VITÍCOLA	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%		100,0%	100,0%	91,7%	
	MICROBIOLOGIA GENERAL	Troncal	1	76,0%	50,0%	59,5%	67,6%	55,9%	31,7%	45,8%	48,9%
	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES I	Obligatòria	2	69,0%	87,5%	85,7%	93,8%	66,7%	77,8%	75,0%	88,2%
	MICROBIOLOGIA I BIOQUÍMICA ENOLÒGIQUES II	Obligatòria	2	76,2%	87,5%	73,9%	87,5%	76,2%	73,7%	63,0%	82,4%
	NORMATIVA I LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA	Obligatòria	3	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	80,0%	85,7%	100,0%	92,9%
	NOUS MODELS DE VITICULTURA ECOLÒGICS, BIODINÀMICS I REGENERATIUS	Optativa	4	100,0%	100,0%	90,9%	100,0%	100,0%	100,0%	76,9%	100,0%
	OPERACIONS BÀSIQUES	Obligatòria	2	90,0%	94,4%	62,5%	100,0%	58,1%	70,8%	53,6%	100,0%
	PATOLOGIA VITÍCOLA	Obligatòria	3	92,9%	85,0%	100,0%	100,0%	65,0%	77,3%	95,0%	95,5%
	PRÀCTIQUES EXTERNES	Pràctiques Externes	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	85,7%	75,0%	100,0%	87,5%
	QUÍMICA ENOLÒGICA	Obligatòria	2	37,9%	42,9%	81,0%	55,0%	34,4%	41,4%	51,5%	40,7%
	QUÍMICA I	Troncal	1	96,0%	81,5%	89,3%	84,4%	85,7%	71,0%	73,5%	69,2%



Titulació	Assignatura	Tipus crèdit	Curs	Taxa d'èxit				Taxa de rendiment			
				2021-22	2022-23	2023-24	2024-25	2021-22	2022-23	2023-24	2024-25
	QUÍMICA II	Troncal	1	63,6%	61,5%	63,6%	53,1%	47,7%	35,6%	43,8%	38,6%
	SELECCIÓ I MILLORA D'INÒCULS ENOLÒGICS	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	71,4%
	SUBPRODUCTES VITIVINÍCOLES	Obligatòria	3	100,0%	100,0%	75,0%	100,0%	88,9%	85,0%	71,4%	95,7%
	TECNOLOGIA DEL SERVEI DE VINS. HARMONIA DE VINS I MENJAR	Optativa	4	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	92,3%	100,0%
	TREBALL DE FI DE GRAU	Projecte Fi De Carrera	4	100,0%	100,0%	100,0%	94,1%	76,9%	59,1%	73,7%	69,6%
	VITICULTURA I	Obligatòria	2	57,1%	92,3%	100,0%	100,0%	52,2%	80,0%	78,9%	91,7%
	VITICULTURA II	Obligatòria	3	81,3%	94,4%	91,7%	100,0%	61,9%	89,5%	91,7%	96,0%

Data informe: 19/12/2025

Font: URV en xifres. ACRG10 - Assignatures segons taxa d'èxit i taxa de rendiment



Taula 6.5.c

Titulació	Tipus crèdit	Assignatura	Taxa d'èxit				Taxa de rendiment			
			2021-22	2022-23	2023-24	2024-25	2022-23	2023-24	2024-25	2021-22
Màster en Begudes Fermentades	OBLIGATÒRIA	BEGUDES FERMENTADES	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	81,8%	93,3%
		ENGINYERIA DE PROCÉS EN L'ELABORACIÓ DE BEGUDES FERMENTADES	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	94,4%	100,0 %	90,9%	87,5%
		PREPARACIÓ I PRESENTACIÓ DE PROJECTES	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	90,0%	100,0 %
		QUIMIOMETRIA PEL CONTROL DE BEGUDES FERMENTADES	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	81,8%	93,3%
		SEGURETAT ALIMENTÀRIA	94,1%	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	90,0%	94,1%
	OPTATIVA	ALTRES MICROORGANISMES D'INTERÈS EN ENOLOGIA I VITICULTURA	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	90,9%	100,0 %	100,0 %	66,7%
		ANÀLISI ENOLÒGICA AVANÇADA I SENSOMETRIA	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	80,0%	80,0%
		ANÀLISI SENSORIAL DE LA CERVESA	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	88,9%	100,0 %	100,0 %	100,0 %
		AVENÇOS CIENTÍFICS EN LLEVATS VÍNICS	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	83,3%
		BIOTECNOLOGIA I CONTROL MICROBIOLÒGIC DEL VI	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %
		EL SECTOR CERVESER	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %
		MACROMOLÈCULAS DEL RAÏM I EL VI	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	83,3%
		MALTA I TECNOLOGIA DEL MALT	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %
		MICROBIOLOGIA DE LA CERVESA	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %
		NOUS REPTES A LA FERMENTACIÓ MALOLÀCTICA	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	80,0%	100,0 %
		TECNOLOGIA CERVESERA	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	83,3%	91,7%
ÚLTIMS AVENÇOS EN ELABORACIÓ DE VINAGRES I DESTIL.LATS	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	85,7%		
PROJECTE FI DE CARRERA	TREBALL FI DE MÀSTER	100,0 %	100,0 %	92,3%	100,0 %	70,0%	66,7%	77,8%	73,9%	



	PRÀTIQUES EXTERNES	PRÀTIQUES EXTERNES		100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %	73,7%	87,5%	87,5%	75,0%
--	--------------------	--------------------	--	------------	------------	------------	------------	-------	-------	-------	-------

Data informe: 21/01/2026

Font: URV en xifres. ACRM08 - Assignatures segons taxa d'èxit i taxa de rendiment

**Taula 6.6. Indicadors d'inserció laboral**

Titulació	Indicador	2017	2020	2023
Grau en Biotecnologia	Taxa d'ocupació (Estatus ocupat)	83.3%	70%	100%
	Taxa d'adequació de la feina als estudis - Funcions específiques de la titulació	61.1%	80%	69.23%
	Taxa d'adequació de la feina als estudis - Funcions universitàries	33.3%	60%	98.08%
Grau en Enologia	Taxa d'ocupació (Estatus ocupat)	100%	67%	90.91%
	Taxa d'adequació de la feina als estudis - Funcions específiques de la titulació	50%	100%	72.73%
	Taxa d'adequació de la feina als estudis - Funcions universitàries	50%	100%	81.82%
Màster en Begudes Fermentades	Taxa d'ocupació (Estatus ocupat)	80%	91.3%	82.6%
	Taxa d'adequació de la feina als estudis - Funcions específiques de la titulació	55.6%	56.5%	69.6%
	Taxa d'adequació de la feina als estudis - Funcions universitàries	33.3%	39.1%	26.1%

Data informe: 19/01/2026

Font: Enquesta inserció laboral d'AQU Catalunya. EUC privat.