

MEMORIA PARA LA SOLICITUD DE VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES DE MÁSTER¹

Universidad:

UNIVERSIDAD ROVIRA I VIRGILI

Denominación del Título Oficial:

Máster Erasmus Mundus en Innovación en Enoturismo

Curso de implantación:

2016 - 17

Rama de conocimiento:

Ciencias

¹ Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

1. Descripción del título

1.1. Datos básicos

- **Nivel:** Máster
- **Denominación corta:** WINTOUR- Master
- **Denominación esp:** Máster universitario Erasmus Mundus en Innovación en Enoturismo por la Universidad Rovira i Virgili
- **Denominación en catalán:** Máster Erasmus Mundus en Innovació en Enoturisme
- **Denominación en inglés:** Erasmus Mundus Master on Wine Tourism Innovation
- **Especialidades:** No
- **Título conjunto:** Si
Participantes:
 - Universidad de Burdeos
 - Universidad de Oporto
- **Erasmus Mundus:** Si
- **Rama:** Ciencias
- **Clasificación ISCED**
 - ISCED 1: Industria de la Alimentación
 - ISCED 2: Viajes, turismo y ocio
- Habilita para profesión regulada: **No**
- **Universidad Solicitante:** Universidad Rovira i Virgili 042
- **Agencia Evaluadora:** Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU)

1.2. Distribución de Créditos en el Título

	Créditos ECTS
Créditos totales	120
Prácticas externas	12
Optativas	6
Obligatorias	72
Trabajo de fin de máster	30
Complementos Formativos	-

1.2.1. Centro/s donde se imparte el título

Facultad o Centro: Facultad de Enología

Universidad	Centro de impartición
<i>Universidad Rovira i Virgili</i>	<i>Facultad de Enología</i>
<i>Universidad Rovira i Virgili</i>	<i>Facultad de Turismo y Geografía</i>
<i>Universidad de Burdeos</i>	<i>Institut des Sciences de la Vigne et du Vin</i>
<i>Universidad de Oporto</i>	<i>Faculdade de Ciências da Universidade do Porto</i>

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

1.2.2.1. Datos asociados al centro

- **Nivel:** Máster

- Tipos de **enseñanza** que se imparten en el Centro

Seleccionar: Presencial

- **Plazas** de nuevo ingreso

Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el 1r año de implantación:	25
Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas en el 2o año de implantación:	25

- **Número ECTS de matrícula por estudiante y periodo lectivo**

MÁSTER	Tiempo Completo		Tiempo Parcial	
	ECTS Mat. Mínima	ECTS Mat. Máxima	ECTS Mat. Mínima	ECTS Mat. Máxima
1r curso	60	60	20	40
2n curso	30	60	20	40

Normas de permanencia

El máster es presencial y se concibe como unos estudios cuyo desarrollo debe realizarse a tiempo completo. Los estudiantes deben seguir las clases con regularidad y participar en todas las actividades del máster. En caso que los estudiantes no asistan a las clases de forma regular (mínimo 90% de asistencia) sin el permiso del Coordinador General del máster:

- 1) Pueden ser excluidos del examen de una materia y ser emplazados a repetir la asignatura.
- 2) En caso estudiantes con beca Erasmus+, su participación en el máster puede darse por finalizada y, por consiguiente, su beca puede ser objeto de suspensión. Esta decisión será tomada por el Comité Académico WINTOUR.

Un estudiante que no pueda asistir a las clases como consecuencia de enfermedad o razones por las que él / ella no es responsable no se verá afectado por esta regulación. En estos casos los estudiantes deberán aportar documentación certificativa de dichas circunstancias.

El Consorcio tiene unas normas propias de permanencia por las cuales el estudiante debe superar al menos 48 ECTS del primer curso, para poder acceder al segundo. (Artículo 6.3.3 del Convenio del Consorcio).

Lenguas en las que se imparte: Inglés.

2. Justificación, Adecuación de la propuesta y Procedimientos

2.1. Justificación del interés del título propuesto

a) Justificación del interés del título y relevancia en relación con la programación y planificación de títulos del Sistema Universitari Català

La enología y el turismo son ámbitos prioritarios y estratégicos de investigación tanto de la Universitat Rovira i Virgili como del Campus de Excelencia Internacional de Catalunya Sud (CEICS), liderado por la misma Universidad. El Master Erasmus Mundus auna la cultura de la enología y el turismo en tres regiones diferenciados, asociándose para ello la Universidad de Burdeuox (UB, Francia) y la Universidad de Oporto (UP, Portugal) junto con la Universitat Rovira i Virgili (URV; España) para crear el Consorcio WINTOUR. Estas universidades se encuentran en zonas turísticas de gran atractivo, reconocido con el sello de patrimonio de la humanidad por la UNESCO, y con una larga tradición en el vino, la producción de vinos especiales, como espumosos, fortificado, envejecido rojo y vinos dulces.

El programa de formación del Máster es multidisciplinar y multisectorial. El programa de enseñanza incluirá módulos sobre Enoturismo y Marketing, Producción de vino (en su mayoría en espumosos, vinos de crianza, dulces y crianza), el patrimonio del vino, y tres tipos diferentes de prácticas (en elaboración, comercialización y enoturismo), con el interés añadido de la participación de las instituciones y empresas (partners) que acogerán estudiantes para la realización de las Prácticas externas.

El turismo especializado, entre los cuales destaca el turismo gastronómico y cultural, es objeto de una demanda cada vez mayor de clientes interesados en diversificar su tiempo de ocio. La elaboración y la cultura del vino responden a esta necesidad de especialización y ve en el turismo una buena manera para la comercialización del vino y fomentar así las ventas de las empresas productoras. Esta tendencia bidireccional ha inducido en la industria del vino a desarrollar actividades en el ámbito del enoturismo. A pesar de ello, hoy en día este campo está en una etapa inicial de desarrollo y presenta un gran potencial de crecimiento. Los nuevos retos de la industria del vino requieren profesionales especializados, con formación superior, ampliamente capacitados y altamente adaptables a las necesidades de la industria a las tendencias cambiantes del turismo y que sean capaces de diseñar e implementar nuevas estrategias para aproximar las bodegas así como las regiones enoturísticas al público.

Hasta ahora, no existen programas de estudios multidisciplinarios en estos ámbitos ni en Cataluña, ni en España, ni en Europa u otros países, y menos todavía que ofrezcan esta formación de manera integrada entre diferentes universidades internacionales. A nivel europeo tan solo existen dos programas Master Erasmus Mundus enfocados en el ámbito de la enología y el turismo por separado: el "Vinifera Euromaster" centrado esencialmente en la viticultura y en la elaboración del vino, mientras que el "European master in Tourism Management - EMTM" está orientado en el ámbito de la gestión turística desde una perspectiva no especializada. El máster WINTOUR, en cambio, es un proyecto conjunto con más de 12 socios altamente comprometidos a ofrecer un programa único y con una titulación conjunta que aporte un valor añadido a la formación de sus estudiantes y para su futura ocupación como especialistas en la planificación, desarrollo y gestión de proyectos enoturísticos innovadores.

A partir de estas consideraciones, se ve con claridad que el programa WINTOUR tiene un gran atractivo en todo el mundo, no sólo desde una perspectiva académica, por su combinación de la experiencia de tres universidades punteras en los ámbitos del turismo y el vino, por la confluencia de agentes académicos y no académicos, la internacionalización de los programas de movilidad y la calidad y excelencia de la docencia y los contenidos curriculares; si no también por la relación con factores físicos y externos de las regiones donde se desarrollará la actividad académica - referentes mundiales en producción de vinos de alta calidad, con espacios Patrimonio de la Humanidad y con una gran concentración de atracciones turísticas difíciles de encontrar en otros lugares del mundo.

b) Previsión de demanda

Considerando la potencialidad del sector, la multidisciplinariedad del programa y la transversalidad de las iniciativas en el ámbito del enoturismo, se prevee que estos estudios

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)

Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

sean de interés para titulados de alrededor del mundo, tanto en el ámbito de las ciencias (Enología, Biotecnología o Ingeniería Agroalimentaria) como en el de las ciencias sociales (Turismo, Economía o Administración y Dirección de Empresas) y hasta el de humanidades (Filologías o estudios de Traducción) que quieran continuar o completar su formación universitaria i especializarse en el ámbito del enoturismo.

El hecho de que no haya una oferta de similares características en todo el mundo, hace prever una demanda elevada, si bien queremos limitar nuestras expectativas a unos números que oscilen entre los 25-30 alumnos iniciales, con una tendencia a estabilización alrededor de los 30. Es decir, prevemos una demanda global de alrededor de 75 alumnos en las tres primeras ediciones de impartición.

La mayor parte de los estudiantes del máster estarán financiados por la Unión Europea (un 75% de los estudiantes). De éstos, acorde con los requerimientos de la normativa Erasmus Mundus, un 75% procederán de países no miembros (Partner Countries); mientras que un 25% serán procedentes de Programme Countries (esencialmente, estados miembros de la UE y algunos países no-UE específicos). El restante 25% serán alumnos de cualquier procedencia que no disfrutaran de una beca de la Unión Europea y, por lo tanto, autofinanciaran sus estudios (self-funded students).

c) Territorialidad de la oferta y conexión grado y postgrado

La oferta de una formación internacional de calidad en enoturismo es clave para dar respuesta a la demanda creciente de profesionales con este tipo de perfil integrado en enología y turismo que sean capaces de aportar conocimientos avanzados y capacidad de innovación para afrontar los retos del sector en el corto y medio plazo. Como se ha comentado anteriormente, el máster WINTOUR nace con una vocación internacional pero toma como puntos de referencia las regiones en las que se ubican las tres universidades organizadoras, las cuales destacan por su gran atractivo y buen posicionamiento turístico y a la vez por su larga tradición en la producción de vinos.

Por lo que se refiere a la Universidad Rovira i Virgili, el Ministerio de Educación distinguió en la convocatoria del año 2010 el Campus de Excelencia Internacional Cataluña Sur (CEICS) como Campus de Excelencia Internacional. El núcleo del CEICS lo configuran los cinco ámbitos prioritarios que la URV identificó en el plan estratégico de Investigación, siendo dos de ellos la Enología y el Turismo. Estos sectores ostentan una importante dimensión socioeconómica en el territorio y en la proyección internacional del mismo, y cuentan con una política de alineación docencia-investigación-transferencia del conocimiento única formada por la propia URV, los institutos y centros de investigación, los dos parques científicos y tecnológicos (el VITEC – Parque Tecnológico del Vino y el PCT – Parque Científico y Tecnológico de Turismo y Ocio), y una vinculación directa con el tejido empresarial, el sector productivo y la administración.

De este modo, el programa WINTOUR, se sumará y complementará la oferta formativa de grado y posgrado de la Facultad de Enología (con el Grado de Enología y el Grado de Biotecnología y el Máster en Bebidas Fermentadas) y de la Facultad de Turismo y Geografía (con el Grado de Turismo, el Grado de Geografía y Ordenación del Territorio, el Master en Técnicas de Análisis e Innovación Turística), así como el resto de cursos de postgrados ofrecidos anteriormente a través de la Fundación URV, y contribuirá a la consolidación de la posición de la URV como institución de educación universitaria especializada en estos ámbitos tanto a nivel nacional como internacional.

Sobre la Universidad de Burdeos y más concretamente, desde el *Institute des Sciences de la Vigne et du Vin*, se ofrece actualmente un master oficial en Enología, Viña, Vino y Medio Ambiente (como doble titulación con un acuerdo con la URV), un master en Biología y también una licenciatura profesional sobre enoturismo, desarrollada mediante una estrecha colaboración con asociaciones turísticas de la zona y otras Instituciones de educación en enología. Esta universidad fundó (junto con la URV) y actualmente coordina OENOVITI, una red de instituciones formada por más de 50 miembros del mundo académico y de la industria, la función de la cual es impulsar actividades en el campo de la innovación aplicada a la producción de vinos, con especial atención a las estrategias basadas en el marketing y el turismo. El master WINTOUR entrará a formar parte del programa de formación de esta red.

La Universidad de Porto, por su lado, es una institución también reconocida en estos ámbitos y, como tal, ofrece titulaciones de licenciatura y máster relacionadas con la enología y el turismo, entre los cuales una licenciatura en Ingeniería Agrícola, un Master Interuniversitario en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, un Máster Oficial en Turismo y, finalmente, un Máster en Viticultura y Enología, vinculado al máster Erasmus Mundus Vinifera Euromaster).

d) Potencialidad del entorno productivo

El Ministerio de Educación distinguió en la convocatoria 2010 el Campus de Excelencia Internacional Cataluña Sur (CEICS) como Campus de Excelencia Internacional de la URV. El núcleo del CEICS lo configuran los cinco ámbitos prioritarios que la URV ya identificó en el plan estratégico de investigación, entre ellos la Enología y el Turismo. Estos sectores tienen una importante dimensión socioeconómica en el territorio y proyección internacional, y cuentan con una política de alineación docencia-investigación-transferencia del conocimiento única formada por la URV, institutos y centros de investigación, parques científicos y tecnológicos, además de la vinculación con el tejido empresarial, el sector productivo y la administración.

Cabe destacar que las tres universidades (URV, UB y UP) involucradas en la docencia del máster tienen experiencia en la formación de las dos áreas de conocimiento presentes en el programa WINTOUR (turismo y enología) y pone de manifiesto así su vinculación con el tejido empresarial, el sector productivo y la administración de sus respectivas regiones.

Así como las instituciones y empresas asociadas al Consorcio también vinculadas al sector del enoturismo y presentes en los diferentes órganos de gobierno del Consorcio WINTOUR, y como empresas de acogida para la realización de las prácticas de los alumnos, demostrando su compromiso y su participación activa en el proyecto.

Cómo futuros empleadores de los titulados del máster, sus recomendaciones y opinión en relación con sus necesidades serán muy valiosas para la mejora del programa. También aportarán su experiencia en diferentes módulos que abarquen su ámbito de conocimiento.

Así es muy posible que estudiantes del máster abran su camino profesional en los departamentos de marketing o promoción de estas empresas colaboración.

La mayoría de los socios (no académicos) son muy activos en el sector de enoturismo, como se puede comprobar en sus páginas web:

1) Bodegas comerciales:

- Freixenet: <http://www.freixenet.es/>
- Codorniu: <http://www.codorniu.com/es/>
- Bodegas Miguel Torres: <http://www.torres.es/>
- COVIDES: <http://www.covides.com/>
- Gran Cruz Porto: <http://www.porto-cruz.com/>
- Lavradores de Feitoria: <http://www.lavradoresdefeitoria.pt/>

2) Instituciones locales:

- Turisme Priorat: <http://www.turismepriorat.org/es>
- Vino Business School: <http://thewinebs.com/>
- Cité de civilisations du vin: <http://www.citedescivilisationsduvin.com/accueil.html>
- Consejo Interprofesional del Vino de Burdeos (CIVB): <http://www.bordeaux.com/uk/contact>

Todos los asociados han firmado una carta de compromiso con el programa WINTOUR, para participar en la ejecución del proyecto y en las actividades de las propuestas, también para recibir estudiantes en prácticas del máster.

Las instituciones locales tienen un doble papel en el Programa WINTOUR. Por un lado podrán participar activamente en la organización de las actividades turísticas que representarán un área o una asociación de productores. Por otro lado, pueden ser una plataforma para incorporar a los estudiantes en la bodega específica para realizar prácticas.

e) Orientación del máster

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

La orientación del máster es profesional e investigador.

En el ámbito profesional el máster puede favorecer la consecución de puestos de alto nivel de los egresados tanto en el sector público como en privado. Los ámbitos de trabajo de estos egresados engloban: la planificación, desarrollo y gestión de iniciativas innovadoras en enoturismo que acerquen las empresas y regiones productoras de vino al público, así como la definición de estrategias de marketing que mejoren y consoliden el posicionamiento de las empresas y regiones productoras de vino a nivel internacional y generen un valor añadido reaccionado con sus ingresos y el reconocimiento en el sector.

En el ámbito investigador, el máster dará una formación de alto nivel para satisfacer las necesidades formativas de los estudiantes que pretendan acceder al tercer ciclo (doctorado). En la URV existe la posibilidad de cursar el Programa de Doctorado de Turismo y Ocio, el objetivo principal del cual es la formación de investigadores y profesiones que aporten a organizaciones académicas, destinaciones y corporaciones turísticas y de ocio nuevas herramientas de análisis y soluciones innovadoras para enfrentarse a las exigencias de una actividad económica, el turismo y el ocio, que está expuesta a procesos de competencia muy acelerados y afecta de manera clave a la sostenibilidad social y cultura de muchas regiones y ciudades a escala global y local.

f) Objetivos generales del título y competencias que conseguirá el estudiante

El objetivo principal de Máster Wintour es ofrecer formación internacional de excelencia que forme futuros profesionales altamente cualificados para el desarrollo de proyectos innovadores en el ámbito del enoturismo. De este objetivo principal se derivan los objetivos secundarios siguientes, que consisten en proporcionar a los alumnos:

- Formación multidisciplinar y multisectorial, para favorecer que alcancen un profundo conocimiento integrado de los procesos de elaboración del vino y la gestión del turismo, así como de los factores que condicionan el éxito de las iniciativas enoturísticas.
- Formación práctica de alta calidad relacionada con el emprendimiento y la gestión innovadora de las actividades enoturísticas mediante su participación en prácticas en empresas e instituciones de reconocido prestigio internacional.
- Oportunidad excepcional de vivir y estudiar en un entorno internacional y multicultural, acercándolos a la realidad sociocultural de, como mínimo, tres regiones líderes en la producción vitivinícola y el turismo

Con respecto a las competencias, se deben considerar las siguientes:

• Competencias básicas del MECES:

CB6 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, en un contexto de investigación;

CB7 Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio;

CB8 Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios;

CB9 Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que las sustentan– a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades;

CB10 Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)

Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

- **Competencias específicas:**

- A1. Identificar los diferentes tipos de vino existentes y tener conocimientos de los procesos de producción vitivinícola, desde el tratamiento de la materia prima hasta la obtención del producto final.
- A2. Identificar y dominar los requisitos para el desarrollo y la implementación de una propuesta de emprendimiento enoturística.
- A3. Profundizar en el funcionamiento de los sistemas turísticos y adquirir conocimientos sobre los principios de desarrollo, gestión y gobierno de destinos enoturísticos desde una perspectiva sostenible, responsable y competitiva
- A4. Profundizar sobre las tipologías, tendencias y dinámicas de los mercados enoturísticos para el diseño y el desarrollo de un plan de marketing que promueva el vino y las actividades enoturísticas.
- A5. Diseñar e implantar estrategias innovadoras para el desarrollo de productos y destinos enoturísticos.
- A6. Dominar la aplicación de las nuevas tecnologías en el ámbito del enoturismo.
- A7. Valorar el contexto histórico, geográfico, cultural y social de las regiones productoras de vino e integrarlo en los programas de innovación vitivinícola y en el diseño de productos para el consumidores enoturísticos.
- A8. Percibir, apreciar y dominar la diversidad de características sensoriales del vino y las técnicas de cata.
- A9. Participar en el conjunto de actividades llevadas a cabo en empresas vitivinícolas y/o instituciones vinculadas al mundo del enoturismo, aplicando los conocimientos obtenidos en un contexto multidisciplinar.
- A10. Planificar, diseñar y elaborar un proyecto innovador de enoturismo

- **Competencias transversales de la URV para los títulos de Master:**

- CT1. Desarrollar la autonomía suficiente para trabajar en proyectos de investigación y colaboraciones científicas o tecnológicas dentro de su ámbito temático
- CT2. Formular valoraciones a partir de la gestión y uso eficiente de la información.
- CT3. Resolver problemas complejos de forma crítica, creativa e innovadora en contextos multidisciplinares.
- CT4. Trabajar en equipos multidisciplinares y en contextos complejos.
- CT5. Comunicar ideas complejas de forma efectiva a todo tipo de audiencias.
- CT6. Desarrollar habilidades para gestionar la carrera profesional.
- CT7. Aplicar los principios éticos y de responsabilidad social como ciudadano y como profesional.

La siguiente tabla muestra las correspondencias entre las competencias transversales (CT de la URV) adquiridas a través del Máster en Innovación en Enoturismo, y el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior (MECES) / Descriptores de Dublín, explicitado en el aplicativo como competencias:

- Competencias específicas de la titulación se corresponde con CB6.
- CT3 y CT4 se corresponde con CB6, CB7, CB8 y CB10.
- CT2 se corresponde con CB6.
- CT5 se corresponde con CB9.
- CT6 se corresponde con CB7 y CB10.
- CT7 se corresponde con CB8.

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

• **Ámbito de trabajo de los futuros titulados/das**

Este programa da respuesta a los nuevos retos a los que se enfrenta la industria del vino para adaptarse a los continuos cambios que se generan en la economía global. Este hecho requiere de profesionales con una titulación de nivel superior con capacidades consolidadas en los siguientes ámbitos de trabajo:

- Planificación, desarrollo y gestión de iniciativas innovadoras que entiendan la enología y el turismo desde una visión integrada y acerquen las empresas y regiones productoras de vino al público.
- Definición de estrategias de márketing que mejoren y consoliden el posicionamiento de las empresas y regiones productoras de vino a nivel internacional y generen un valor añadido relacionado con sus ingresos y el reconocimiento en el sector.

• **Salidas profesionales de los futuros titulados/das**

El Máster Erasmus Mundus en Innovación del Enoturismo es una titulación especializada, dirigida a la formación de profesionales en el ámbito de la enología y el turismo, que permitirá a sus titulados optar a las siguientes salidas profesionales:

- Empresarial: creación de start-up que impulsen iniciativas que tengan como factor clave el vino como reclamo turístico y del turismo como medio para el conocimiento y la comercialización del vino; la incorporación en empresas privadas de la industria enológica para gestionar la actividad de sus delegaciones internacionales relacionadas con las estrategias de comercialización de sus vinos y espacios de producción como reclamo turístico; consultorías especializadas en el diseño y desarrollo de nuevas estrategias de competitividad para el sector.
- Administración pública: incorporación en organismos públicos responsables de la planificación, la gestión y la promoción de productos enoturísticos tanto a nivel local, nacional como internacional.
- Investigación y docencia: incorporación y liderazgo de equipos de investigación multidisciplinar en los campos de la enología y el turismo en departamentos de R+D+I en organismos públicos o privados de investigación.

• **Perspectivas de futuro de la titulación**

Dado el creciente interés por el turismo gastronómico y cultural, el enoturismo es una de las modalidades turísticas que más relevancia está alcanzando a nivel internacional. En este sentido, cada vez son más las empresas de la industria enológica que ven en el desarrollo de actividades en el ámbito del enoturismo una vía para potenciar la promoción del vino y las ventas de las bodegas. Este tipo de iniciativas requieren profesionales con formación especializada y con profundos conocimientos en los ámbitos de la enología y el turismo.

Esta formación integrada no se encuentra actualmente en ninguna de las titulaciones disponibles en el sistema universitario catalán y español, ni tampoco a nivel europeo o mundial. La mayor parte de los másteres ofrecen formación generalista en el ámbito de la enología y el turismo por separado y, en consecuencia, la naturaleza y los retos que afronta este sector son tratados de forma parcial. La voluntad del título que se presenta, es, la de ofertar una formación de alto nivel dirigida a formar especialistas en innovación en enoturismo, desde una perspectiva multidisciplinaria, multisectorial y con vocación internacional.

Dicha condición, de ser una nueva titulación, con pocos precedentes nacionales e internacionales, añade dificultades inherentes a esta, pero al mismo tiempo, su implantación como master Erasmus Mundus representa una gran oportunidad para las universidades participantes para convertirlas en centros de excelencia de referencia para la educación superior en el ámbito del enoturismo y captar talento de todo el mundo y para establecer vínculos privilegiados con socios académicos e industriales de la Unión Europea y terceros países.

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

2.2. Referentes externos a la Universidad proponente que avalen la adecuación de la propuesta a criterios nacionales o internacionales para títulos de similares características académicas.

La propuesta del Máster Erasmus Mundus en Innovación en Enoturismo (WINTOUR) fue presentada a la convocatoria Erasmus Plus 2015 (programa Erasmus Mundus) y consiguió ser una de las 15 solicitudes finalmente aceptadas de un total de 75 propuestas en diferentes áreas. La Unión Europea valoró la singularidad del ámbito de estudio, la originalidad en relación a la confluencia del turismo y la enología en unos estudios de máster y el cumplimiento de los estándares de calidad europeos en el programa docente.

Se trata del primer Master internacional con certificación académica europea sobre Turismo del Vino. Hasta la fecha no existen estudios multidisciplinarios de estas características a nivel español, europeo o en otros países no miembros, y mucho menos que ofrezca esta formación de forma integrada entre diferentes universidades internacionales.

Aún así, a nivel europeo pueden identificarse dos programas de máster Erasmus Mundus en el ámbito de la enología y el turismo por separado:

- Vinifera Euromaster se centra esencialmente en la viticultura y la elaboración de vino
<http://vinifera-euromaster.eu/pages/?all=accueil&idl=21>
- "European Master in Tourism Management – EMTM" conjunto de la Universitat de Girona se orienta en el ámbito de la gestión turística desde una perspectiva no especializada.
<http://www.emtmmaster.net/>

El Máster WINTOUR; en cambio, es un proyecto conjunto de 12 socios, con posibilidad de nuevas incorporaciones a lo largo del desarrollo del proyecto, altamente comprometido en ofrecer un programa único y una titulación conjunta que aporte un valor añadido a la formación de sus estudiantes y a su futura ocupabilidad como especialistas en la planificación, el desarrollo y la gestión de proyectos enoturísticos innovadoras.

2.3. Descripción de los procedimientos de consulta internos y externos utilizados para la elaboración del plan de estudios.

a) Descripción de los procedimientos de consulta internos

La Universidad Rovira i Virgili

El año 2003 con el PLED (Plan Estratégico de Docencia) se definió el modelo de competencias de la URV. Este modelo, fundamentado en referentes estatales y europeos, se dividía en:

- Competencias específicas (propias de cada titulación)
- Competencias transversales (básicamente daban respuesta a los descriptores de Dublín)
- Competencias nucleares (competencias clave establecidas por la URV como fundamentales para los titulados de cualquier ámbito)

Desde el 2003 hasta la actualidad se ha realizado un trabajo importante para integrar este modelo a las titulaciones y evaluar su calidad.

Toda esta experiencia, junto con las exigencias del contexto actual, y la información obtenida de los procesos de verificación y acreditación de las titulaciones nos llevan a simplificar y actualizar las competencias transversales y nucleares integrándolas en un solo listado dando respuesta a:

- RD 1027/2011 donde se establece el MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior)
- ESG (European Standards & Guidelines). Yerevan, 14-15 Mayo 2015 de ENQUA (European Association For Quality Assurance in Higher Education)

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Este nuevo marco es aprobado por Consejo de Gobierno de la URV el 27 de octubre de 2016.
http://tramits.urv.cat:82/continguts/secretaria_general/links_consell_govern/acords_consell_sessions/sessio69.htm

En la tabla siguiente se muestra el listado actual de competencias transversales de la URV tanto para Grado como para Máster.

Competencias transversales de la URV para Grado y para Máster:

	GRADO	MASTER
CT1	Gestionar y comunicar información de una manera clara y eficaz en lengua extranjera	Desarrollar la autonomía suficiente para trabajar en proyectos de investigación y colaboraciones científicas o tecnológicas dentro de su ámbito temático.
CT2	Gestionar la información y el conocimiento mediante el uso eficiente de las TIC.	Formular valoraciones a partir de la gestión y uso eficiente de la información.
CT3	Resolver problemas de forma crítica, creativa e innovadora en su ámbito de estudio.	Resolver problemas complejos de forma crítica, creativa e innovadora en contextos multidisciplinares.
CT4	Trabajar de forma autónoma y en equipo con responsabilidad e iniciativa.	Trabajar en equipos multidisciplinares y en contextos complejos.
CT5	Comunicar información de forma clara y precisa a audiencias diversas.	Comunicar ideas complejas de forma efectiva a todo tipo de audiencias.
CT6	Identificar el proceso de aprendizaje y la orientación académica y profesional.	Desarrollar habilidades para gestionar la carrera profesional.
CT7	Aplicar los principios éticos y de responsabilidad social como ciudadano y como profesional.	Aplicar los principios éticos y de responsabilidad social como ciudadano y como profesional.

La Facultad de Enología

El procedimiento de consultas internas y externas para la elaboración del plan de estudios se describe en el proceso "P.1.1-01-Proceso para la garantía de la calidad de los programas formativos", que se recoge en el modelo de aseguramiento de la calidad docente de la Universidad Rovira i Virgili (URV), que constituye el Sistema Interno de Garantía de la Calidad Docente (SIGC) del centro.

Este modelo se ha presentado íntegro en el apartado 9 de "Sistema de garantía de la calidad" de esta "Memoria de solicitud de verificación de títulos oficiales".

Para el diseño de los objetivos y competencias de la titulación Máster Erasmus Mundus en Innovación en Enoturismo se ha tomado como referencia tres aspectos clave: externos, internos y la propia experiencia acumulada en el proceso de definición de la titulación, que se viene trabajando desde 2006 en la URV.

Los criterios externos a los que se ha atendido, son:

- Descriptores de Dublín.
- Los principios recogidos en el artículo 3.5 del RD 1393/2007 de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales modificado por RD.861/2010 de 2 de julio
- Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior MECES

Los criterios internos de la titulación han sido:

- Proyecto Tunning
- Disposiciones oficiales para el ejercicio de una profesión regulada.
- Documentos de Benchmarking: Subject Benchmark Statements de la QAA.
- Redes o entidades nacionales e internacionales: informantes clave.
- Redes temáticas europeas

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)

Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

- Bologna Handbook de la EUA: <http://www.bologne-handbook.com>
- RedIntur (Red Interuniversitaria de Turismo): <http://www.red-intur.org/>
- Plan de Turismo Español Horizonte 2020. <http://www.turismo2020.es/>

Las acciones concretas que se han llevado a cabo para la definición del perfil académico profesional, las competencias de la titulación y el plan de estudios se muestran a continuación:

- Documentos del Grado de Enología, verificado en el 2014, y del Grado de Turismo, así como del Máster de Bebidas Fermentadas y del Máster de Turismo Consultas a agentes externos.
- Aportaciones de alumnos y egresados.
- Consultas con PAS
- Consultas a expertos.
- Reuniones con el equipo docente.
- Contactos con redes internacionales o nacionales (OENOVITI,...)

Las sinergias entre la Facultad de Enología y la Facultad de Turismo y Geografía han estado presentes en el desarrollo conjunto de diferentes iniciativas:

- En la planificación del Grado de Enología, se ha definido una mención de Enoturismo formada por asignaturas optativas de ambos ámbitos.
- en cursos relacionados con el enoturismo, incluyendo una especialización de postgrado en enoturismo ofrecido conjuntamente con la Universidad de La Rioja

Con la red OENOVITI se ha creado el programa de doctorado OENODOC que incluye la cotutela entre dos universidades socias de la red. Este fue reconocido con la etiqueta MOY (Mediterranean Office for Youth) que daba la posibilidad a sus estudiantes de acceder a becas de movilidad. A partir de estas reuniones del consorcio OENOVITI se planteó la posibilidad de solicitar un programa de Máster Internacional dentro del programa Erasmus+, la cual sería liderada por la Universitat Rovira i Virgili.

Para la mejora del plan de estudios que se solicita en esta memoria, se creó una comisión específica integrada por profesadora de ambas Facultades y algún otro miembro de apoyo:

- Decano de la Facultad de Enología
- Decana de la Facultad de Turismo y Geografía
- Coordinadora del Master Erasmus Mundus
- Responsable de Internacionalización de la FE
- Director del Parc Científic i Tecnològic de Turisme i Oci
- Coordinadores locales de cada universidad participantes
- Responsables de las asignaturas
- Secretariado del Consorcio WINTOUR
- Técnica de Apoyo a la Calidad Docente de la Facultad de Enología

Esta comisión se reunió regularmente durante el curso 2015/16 para tratar sobre los diferentes aspectos de la definición del plan de estudios (horarios, coordinación de contenidos, planificación de visitas, temarios, profesorado invitado, etc) de este Master.

Los resultados del proceso descrito anteriormente se concretan en:

- Objetivos de la titulación
- Competencias específicas y transversales de la titulación
- Plan de estudios
- Resultados de aprendizaje

b) Descripción de los procedimientos de consulta externos

Para la elaboración del plan de estudios WINTOUR se han consultado diversas fuentes externas al Consorcio:

- Consultas en la red sobre otros másteres: se ha obtenido información no sistemática a partir de los datos que aparecen en la red, de otros másteres Erasmus Mundus que han 1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808) Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

sido utilizados como referentes, ya sea por su vinculación directa con los ámbitos del turismo y la enología como por su condición de Erasmus Mundus.

- Se han mantenido reuniones y contacto frecuente con la Universidad de Girona, en concreto con el Profesor Jaume Guia i el Sr. Xavier Palomares, coordinador general y secretario del Máster Erasmus Mundus in Tourism Management, así como con miembros de diferentes unidades administrativas de la universidad, con la finalidad de conocer de primera mano su experiencia de más de 10 años en la gestión de un máster Erasmus Mundus e iniciar sinergias de colaboración.
- Se ha contactado con profesionales expertos del sector, de quienes se ha recogido sus opiniones y necesidades en cuanto a oferta formativa y se les ha invitado a formar parte de las instituciones socias del Consorcio. En concreto, durante la planificación del máster se ha contactado con el Sr. Josep Buján, de la empresa Freixenet, con la Sra. Cristina Caules, de Codorniu, con el Sr. Francisco Pinar, de Torres, con el Sr. Christophe Marquet, de COVIDES, con la Sra. Isabel Vilà, de Priorat Enoturisme, con el Sr. Jorge Manuel Morais Alves Dias, de Gran Cruz Porto, con el Sr. António Graça, de Sogrape Vinhos, con el Sr. Paulo Ruao, de Lavradores de Freitoria, con la Sra. Veronique Lemoine, de la Cité des Civilizations du Vin, con el Sr. Jean Belaube, del Conseil Interprofessionel du Vin de Bordeaux, con la Sra. Marta Dizy, de la Universidad de la Rioja, con el Sr. Effie Htzidimitriou, de la Aristotle University of Thessaloniki, la Sra. Ester Garcia, de la Wine Business School, con el Sr. Yorgos Kotseridis, de la Agricultural University Athens, con el Sr. Vittorino Novello, de la Università di Torino y con el Prof. Andrea Curioni, de la University of Padova, entre otros.
- Se ha participado activamente en las actividades organizadas por la Education, Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA), agencia encargada de la gestión de las convocatorias de proyectos Erasmus Mundus (EMJMD Action). Entre estas actividades destacan las reuniones y workshops periódicos dirigidas a coordinadores de máster Erasmus Mundus. En concreto, la coordinadora general y el secretariado del máster asistieron a la "Erasmus+: Erasmus Mundus Joint Master Degrees Coordinators' Conference" que tuvo lugar en Bruselas los días 12 y 13 de Noviembre de 2015. A este evento asistieron cerca de 130 participantes (entre representantes de másteres Erasmus Mundus, agencias nacionales, la Comisión Europea, personal de la EACEA y expertos) y sirvió para obtener información de utilidad para la gestión este tipo de proyectos y programas formativos, así como para aprovechar la oportunidad de empezar sinergias de colaboración con otros másteres Erasmus Mundus (a nivel nacional e internacional).
- Se ha mantenido contacto con redes y organismos nacionales e internacionales en los ámbitos de formación del máster. En concreto, durante el transcurso de la planificación del máster se ha mantenido conversaciones con la OMT, la Agencia Catalana de Turismo y las redes ATLAS y OENOVITI. Se prevé que estos contactos se consoliden y favorezcan la firma de acuerdos de colaboración que enriquezcan el contenido del plan de estudios a través de diferentes iniciativas entre las cuales se encuentra la participación de representantes de estas organizaciones como conferenciantes invitados o la asistencia de estudiantes a los congresos internacionales que estas organizaciones programan, entre otras cuestiones.

2.4. La propuesta mantiene una coherencia con el potencial de la institución que lo propone y con la tradición en la oferta de titulaciones

Como ya se ha comentado, el máster se sustenta en la experiencia y reconocimiento de las tres universidades del Consorcio (URV, UB y UP) como instituciones de educación superior de referencia en los ámbitos de Enología y Turismo. Las tres ofrecen actualmente estudios de grado (o licenciatura) y máster. Una discusión conjunta y exhaustiva de estos programas se ha presentado en el diseño del proyecto WINTOUR presente con la finalidad de integrarlo perfectamente en su oferta de titulaciones.

- La Universidad Rovira i Virgili está ofreciendo actualmente un máster oficial sobre bebidas fermentadas (con un convenio de doble diploma con la UB), que se orienta a la formación de investigadores y especialistas en la elaboración del vino, incluyendo una especialización en la producción de vino espumoso. La Facultad de Enología de la URV tiene una bodega experimental, que se utiliza con fines de enseñanza y de investigación, donde los estudiantes

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

hacen prácticas dirigidas sobre Elaboración del vino, y en la producción de vino espumoso, y dos salas de degustación. La URV también ofrece un Master en Técnicas de Análisis e Innovación Turística, que ofrece formación avanzada para el análisis de la información que genera el mercado turístico con el objetivo de propiciar el desarrollo sostenible de la actividad y la innovación. Una discusión conjunta y exhaustiva de estos dos programas, así como de otros cursos y posgrados organizados conjuntamente entre la Facultad de Enología y la Facultad de Turismo y Geografía, se ha presentado en el diseño del máster WINTOUR presente. De hecho, las dos facultades (Enología y Turismo y Geografía) habían colaborado anteriormente en el desarrollo de cursos relacionados con el enoturismo, incluyendo una especialización de pregrado y posgrado de especialización en el turismo del vino conjuntamente con la Universidad de La Rioja. Por otra parte, el máster WINTOUR se vincula a la actividad de investigación desarrollada desde el Parque Científico y Tecnológico de Turismo y Ocio (uno de los ámbitos estratégicos del CEICS), en donde profesores e investigadores de la URV han creado herramientas de investigación de mercados para los destinos enoturísticos como el barómetro ENOTUR, sistemas de información en línea (Data ENOTUR) y sistemas de recomendación inteligentes sobre las actividades de enoturismo con una versión web y una móvil (Go ENOUTUR).

- La Universidad de Burdeos ofreció actualmente un *Master on Oenology and Grape and Wine Environment* (con un convenio de doble diploma con la URV), así como otros masters profesionales en *Quality Label and Valorisation of Territories, vine and wine territories option* y el de *Marketing and Sales / Wine and Spirits Business Management*. También se ofrece un título profesional de Enoturismo que se ha desarrollado en colaboración con Turismo Gascona y Hosting Secundaria en Talence, Burdeos EPLEFPA-Gironde, Blanquefort, CIVB Escuela del Vino de Burdeos desde el 2010.

La UB a través de sus diferentes títulos especializados de vino y enoturismo, títulos, redes y parques científicos ha desarrollado un campo de Turismo y Ocio donde, profesores e investigadores de este intercambian sus experiencias, innovaciones y conocimientos. La UB también ofrece un Máster en Biología con una especialización en Enología, que se beneficiarán de las áreas de conocimientos en este campo. En el 2014 organizó el OENOBIO, se trata de un curso intensivo que trabajó la viticultura ecológica y la enología orgánica en una creciente zona estratégica de producción de vinos. Este evento tuvo lugar en Burdeos (Francia), en el Instituto de Ciencias de la Vigne et du Vin (ISVV), que reunió a 30 estudiantes y 14 profesores de las 5 universidades europeas, todos ellos miembros de Oenoviti internacional. Los estudiantes del Máster WINTOUR pueden beneficiarse de esta experiencia en Burdeos. Las nuevas ediciones se organizarán próximamente.

La UB es coordinadora de la red OENOVITI formada por 44 miembros (académicos y empresariales), que estarían interesados en participar en este nuevo programa formativo.

- La Universidad de Oporto ofrece actualmente un Master interuniversitario oficial de Ciencia y Tecnología de Alimentos, que incluye una formación orientada a la solución de problemas relacionados con las industrias de procesos agroalimentarios, y el sector de los servicios para la industria agroalimentaria y un Master en Turismo (1 año), que tiene como objetivo preparar tanto a los profesionales de la industria del turismo interesados en complementar y mejorar sus conocimientos, y postgraduados jóvenes que buscan consolidar sus conocimientos y establecer su carrera profesional en esta actividad, que es, sin duda, central para la economía portuguesa, europea y mundial. Además, la UP, ofrece un doble diploma junto con la Universidad de Lisboa, del Master en Viticultura y Enología (vinculado a Vinifera Euromaster).

En conclusión, las tres universidades socias ya están involucrados en la formación de las dos áreas de conocimiento que conforman el Máster WINTOUR, poseen experiencia en la producción de vinos en su territorio, y por todo ello han decidido trabajar juntas en un proyecto conjunto.

3. Competencias

COMPETENCIAS BÁSICAS DE MÁSTER

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (Competencia Específicas según aplicativo Ministerio)

A1. Identificar los diferentes tipos de vino existentes y tener conocimientos de los procesos de producción vitivinícola, desde el tratamiento de la materia prima hasta la obtención del producto final.

A2. Identificar y dominar los requisitos para el desarrollo y la implementación de una propuesta de emprendimiento enoturística.

A3. Profundizar en el funcionamiento de los sistemas turísticos y adquirir conocimientos sobre los principios de desarrollo, gestión y gobierno de destinos enoturísticos desde una perspectiva sostenible, responsable y competitiva

A4. Profundizar sobre las tipologías, tendencias y dinámicas de los mercados enoturísticos para el diseño y el desarrollo de un plan de marketing que promueva el vino y las actividades enoturísticas.

A5. Diseñar e implantar estrategias innovadoras para el desarrollo de productos y destinos enoturísticos.

A6. Dominar la aplicación de las nuevas tecnologías en el ámbito del enoturismo.

A7. Valorar el contexto histórico, geográfico, cultural y social de las regiones productoras de vino e integrarlo en los programas de innovación vitivinícola y en el diseño de productos para el consumidores enoturísticos.

A8. Percibir, apreciar y dominar la diversidad de características sensoriales del vino y las técnicas de cata.

A9. Participar en el conjunto de actividades llevadas a cabo en empresas vitivinícolas y/o instituciones vinculadas al mundo del enoturismo, aplicando los conocimientos obtenidos en un contexto multidisciplinar.

A10. Planificar, diseñar y elaborar un proyecto innovador de enoturismo

COMPETENCIAS TRANSVERSALES (Competencia transversal según aplicativo Ministerio)

CT1. Desarrollar la autonomía suficiente para trabajar en proyectos de investigación y colaboraciones científicas o tecnológicas dentro de su ámbito temático.

CT2. Formular valoraciones a partir de la gestión y uso eficiente de la información.

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

CT3. Resolver problemas complejos de forma crítica, creativa e innovadora en contextos multidisciplinares.

CT4. Trabajar en equipos multidisciplinares y en contextos complejos.

CT5. Comunicar ideas complejas de forma efectiva a todo tipo de audiencias.

CT6. Desarrollar habilidades para gestionar la carrera profesional.

CT7. Aplicar los principios éticos y de responsabilidad social como ciudadano y como profesional

4. Acceso y admisión de estudiantes

4.1. Sistemas de información previa a la matriculación y procedimientos de acogida y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso para facilitar su incorporación a la Universidad y a las enseñanzas.

Perfil de ingreso

El perfil típico de entrada al máster serían los titulados universitarios (mínimo 180 créditos ECTS) en los ámbitos del Turismo, la Economía, la Gestión de empresas, las ciencias naturales y experimentales (como Enología, Biotecnología, Tecnología de los Alimentos o Ingenierías Agrícolas) u otras especialidades de ciencias humanas como filologías o estudios de traducción. Los solicitantes que en el momento de realizar la preinscripción están cursando su título de grado en una universidad europea y ya han obtenido 150 ECTS pueden hacer su solicitud con la condición de que finalicen sus estudios antes de mediados de julio del mismo año de preinscripción.

La lengua de instrucción del programa WINTOUR será el inglés. Por lo tanto, todos los candidatos deben acreditar un dominio de inglés de un nivel B2 como mínimo según el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas. Estos conocimientos deberán acreditarse mediante la presentación de los resultados de un examen oficial reciente (Cambridge, IELTS o TOEFL). El Consorcio acuerda la exención de este requisito para los estudiantes que reúnan alguno de los siguientes requisitos:

- Nacionales de EE.UU., Canadá (parte de habla inglesa), Reino Unido, Irlanda, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica.
- Titulados en una universidad con sede en los EE.UU., Canadá (parte de habla inglesa), Reino Unido, Irlanda, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica.
- Titulados con un mínimo de un año de estudios en una universidad de los EE.UU., Canadá (parte de habla inglesa), Reino Unido, Irlanda, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica (la lengua de instrucción debe haber sido Inglés).
- Titulados de grado o máster con mención en el idioma Inglés (como por ejemplo el grado de Filología Inglesa o grado/máster en Traducción).

Complementariamente, es deseable que el estudiante tenga conocimientos de otros idiomas, especialmente en los idiomas de las instituciones y regiones del Consorcio (esto es: español, francés y portugués).

Las condiciones de acceso se detallan en el apartado 4.2. Acceso y admisión.

A continuación, se exponen las diferentes acciones que la Comunidad Autónoma y la Universidad realizan en estos procedimientos:

I - Acciones a nivel de la Comunidad Autónoma de Cataluña: Departamento de Innovación, Universidades y Empresa. Consejo Interuniversitario de Cataluña. Generalitat de Cataluña.

El Consejo Interuniversitario de Cataluña elabora y difunde a través de la página web de la *Secretaria d'Universitats i Recerca*, información sobre la oferta, acceso en general a los másteres, precios, becas y otros aspectos de interés para los estudiantes.

http://universitatsirecerca.gencat.cat/ca/03_ambits_dactuacio/estudis_universitaris/masters_universitaris/

II - Acciones a nivel de la Universidad Rovira i Virgili:

Procedimiento de acceso

-La Universidad Rovira i Virgili informa a través de su web de la oferta de masters para cada curso académico. Igualmente informa del procedimiento de preinscripción en línea y de los 1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

requisitos de acceso. También se distribuyen folletos con esta información entre posibles candidatos. En el caso del máster WINTOUR, la captación y difusión del máster se ha visto reforzada con la creación de una página web propia con información detallada sobre el programa académico, las instituciones participantes, los criterios de acceso y admisión, los plazos y procedimientos de preinscripción y las becas Erasmus+ asociadas al programa.

-El Consorcio WINTOUR (URV, UB y UP), siguiendo las indicaciones de la Comisión Europea, establece dos fases en el periodo de preinscripción: el primero, abierto a solicitudes de candidatos interesados en optar a una de las becas Erasmus+ asociadas al programa (scholarship holders) y, el segundo, orientado a aquellos candidatos que se autofinancien sus estudios (self-funded students). Estos plazos se desarrollan entre el otoño del curso anterior y el mes de marzo, en el caso del primer periodo y entre los meses de abril y mayo para el segundo periodo. En el caso de que la matrícula de estudiantes autofinanciados no se haya cubierto, existe la posibilidad de ampliar el segundo plazo a los meses de junio-julio. Los solicitantes deben rellenar un formulario de solicitud en el sitio web del máster. Para completar este proceso, se requiere a los estudiantes el pago de una tasa de preinscripción, el coste de la cual se revisará antes de cada matrícula. Después de completar el formulario y el pago de la correspondiente tasa, los aspirantes deben enviar la documentación requerida según procedan: de la propia URV, de otras universidades españolas, de instituciones extranjeras de educación superior y tengan esos estudios homologados en España, de instituciones extranjeras de educación superior comprendidas en el Espacio Europeo de Educación Superior y no los tengan homologados en España y de instituciones extranjeras de educación superior ajenas al Espacio Europeo de Educación Superior y no los tengan homologados en España y según deseen optar a las becas del máster o bien presenten su candidatura como self-funded. Esta documentación estará especificada en la web del máster y se enviará en formato PDF.

-Las preinscripciones y la documentación presentada por los candidatos son gestionadas directamente desde la secretaría del máster WINTOUR, que las tramita al Comité de Admisión del Máster (integrado por representantes de las tres universidades) quién valora las solicitudes presentadas y procede a admitir o no a los candidatos y las devuelve a la secretaría una vez evaluadas para para su la gestión correspondiente de la notificación a la Comisión Europea según los plazos establecidos. Los admitidos pueden matricularse según el calendario establecido al efecto que se inicia en el mes de septiembre.

El máster proporciona la acreditación necesaria para continuar con estudios de tercer ciclo y permite solicitar la admisión en un programa de Doctorado a excepción de los diplomados/ingenieros técnicos que no hayan superado un mínimo de 300 ECTS en el conjunto de estudios universitarios oficiales.

Procedimiento de admisión

Recibida la confirmación por parte de la Comisión Europea, la secretaria procederá a notificar individualmente a los interesados la resolución de su solicitud de admisión (aceptada, aceptada en lista de espera, no aceptada o excluida).

En el caso de los estudiantes becados, se establecerá un periodo de 15 días para que los interesados puedan presentar: 1) alegaciones y 2) confirmaciones de aceptación de las becas en el caso de los becados admitidos. Si una vez finalizados estos plazos se producen bajas entre los estudiantes becados seleccionados, éstas serán cubiertas por alumnos que han quedado en la lista de espera priorizada (según criterios establecidos por la Comisión en este tipo de programas). Este proceso se comunicará individualmente a los alumnos afectados.

Los alumnos son admitidos provisionalmente a la espera de que presenten su documentación (especialmente el título de acceso al máster y el expediente académico) debidamente legalizada para poder tramitar la matrícula.

Orientación

Desde la Universidad y el consorcio WINTOUR se realizan diversas acciones de información y orientación a los potenciales estudiantes.

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

A continuación realizamos una descripción de las acciones de información y orientación que regularmente se realizan dirigidas a la captación de alumnos potenciales del máster y a la promoción y reconocimiento del máster.

- 1. Sesiones informativas en los centros de la universidad, en las cuales se informa de los masters oficiales existentes, los perfiles académicos y profesionales vinculados, las competencias más significativas, los programas de movilidad y de prácticas, las becas, la consecución de estudios hacia programas de doctorado, y las salidas profesionales. Estas sesiones las realiza personal técnico especializado de la Universidad y el equipo directivo de la universidad. Estas sesiones van acompañadas de material audiovisual (power point, videos informativos)

- 2. Material informativo y de orientación. En la página web propia del programa WINTOUR está disponible para todos los futuros estudiantes la información detallada del plan de estudios, las becas Erasmus+ asociadas al programa, los criterios de admisión, el procedimiento de preinscripción a seguir tanto para los alumnos interesados en optar a una de las becas como los autofinanciados. Asimismo, los sitios web de las tres universidades participantes incluyen información clara y precisa sobre el máster.

- 3. Material editado. El Consorcio WINTOUR ha editado diferentes materiales para dar soporte a la promoción del máster: un folleto que contiene información básica del programa (universidades participantes, plan de estudios, el precio anual de la matrícula, becas, perfil de ingreso y organizaciones socias) y pósters en diferentes tamaños. Complementariamente, la URV edita materiales con la oferta de postgrado de la universidad. En el tríptico se informa de los ECTS de cada máster y el precio anual del máster, además de informar de los servicios que ofrece la universidad para sus estudiantes. También se publica una Guía breve de los estudios de postgrado, donde se detalla la información de cada máster: instituciones participantes en el máster, contenidos identificando los módulos y sus asignaturas, los itinerarios, y el contacto del coordinador del máster y la secretaria de centro. En la Guía, se dan instrucciones claras y precisas para el acceso a los estudios de máster desde titulaciones extranjeras.

- 4. Campañas de difusión. En este ámbito, desde el Consorcio WINTOUR trabaja en tres estrategias diferenciadas. En primer lugar, se promueve la publicación de noticias de forma periódica en las páginas web y redes sociales (Twitter, Facebook y LinkedIn) de las tres universidades participantes y otras organizaciones asociadas. En segundo lugar, se hace uso de las listas de distribución de redes nacionales e internacionales de investigadores y profesionales vinculados al enoturismo (OENOVITI, TRINET, NORTHORS, REDINTUR, entre otras) para difundir información sobre el máster a través del correo electrónico. Esta misma estrategia se aplica también a listas de distribución propias de cada una de las universidades (por ejemplo, de antiguos alumnos o alumnos matriculados en los últimos cursos). Por último, se impulsan campañas de Google Adwords en países en los que el máster puede ser de especial interés como América Latina o Suráfrica.

- 5. Revistas, prensa escrita y radio. Con el fin de promocionar el máster, se promueve la publicación de noticias, artículos y reportajes en diversos medios de comunicación como COMUNICATUR, SICTUR, las revistas de las tres universidades participantes, prensa local o medios de comunicación de ámbito nacional como Radio 4-RNE o La Vanguardia.

- 6. Presencia en Ferias y Congresos. Las tres universidades participan en ferias nacionales e internacionales para dar difusión de su oferta académica y orientar a los posibles interesados. Complementariamente, el Consorcio WINTOUR participa también en Congresos nacionales e internacionales especializados en el ámbito del enoturismo para difundir el máster entre profesionales del sector.

- 7. Información personalizada a través del correo electrónico master.wintour@urv.cat, así como por teléfono para orientar y resolver aspectos concretos del programa, de la preinscripción y la matrícula, de admisión a los estudios con titulaciones extranjeras (cartas de admisión, certificados de residencia, contratación de pólizas de seguros con repatriación), u otros aspectos como la búsqueda de alojamiento, de becas y ayudas de la universidad y de otro tipo, y los servicios de atención disponibles en los momentos de llegada de los estudiantes extranjeros.

Acceso y orientación en caso de alumnos con discapacidad

La Universitat Rovira i Virgili ya desde su creación, y tal y como refleja el artículo 152 de sus Estatutos (Decreto 202/2003, de 26 de agosto), en el cual se dice que "son derechos de los estudiantes, (...) disponer, en el caso de los estudiantes con discapacidades, de las condiciones adecuadas y el apoyo material y humano necesario para poder seguir sus estudios con plena normalidad y aprovechamiento".

Además se dispone de un *Plan de Atención a la Discapacidad*, que tiene como finalidad favorecer la participación e inclusión académica, laboral y social de las personas con discapacidad a la universidad y para promover las actuaciones necesarias para que puedan participar, de pleno derecho, como miembros de la comunidad universitaria. Todo ello se recoge en una web específica de información para estudiantes o futuros alumnos con discapacidad: http://www.urv.cat/atencio_discapacitat/es_index.html que incluye también una guía elaborada por la URV para discapacitados en la que se recoge toda la información que puede interesar a los alumnos de la URV que padecen alguna discapacidad. Se informa sobre aspectos como el acceso a la universidad, los planos de accesibilidad de los diferentes Campus, los centros de ocio adaptados que se hallan distribuidos por la provincia de Tarragona, así como becas y ayudas que el alumno tiene a su disposición. El objetivo es facilitar la adaptación del alumno a la URV, tanto académica como personal.

Se ha elaborado también una guía para el profesorado de la URV donde se recogen principios, informaciones y recomendaciones generales útiles para el profesorado a lo hora de atender las necesidades educativas que pueden presentar los estudiantes con discapacidad. Esta guía está disponible en la web de la universidad a través del link http://www.urv.cat/atencio_discapacitat/es_index.html.

Los estudiantes que así lo deseen o requieran se pueden dirigir al Centro de Atención al Estudiante o bien a la persona responsable del Plan, donde se hará un seguimiento y una atención personalizada a partir de la demanda de los interesados que puede ir desde el asesoramiento personal al estudiante, facilitar diversas ayudas técnicas, asesoramiento al profesorado para la realización de adaptaciones,...

Por lo que se refiere a los mecanismos específicos para alumnos con discapacidad, la Normativa Académica y de Matrícula de Grado y Máster, aprobada por el Consejo de Gobierno el 19 de abril de 2010 para el curso 2010-11, prevé en su artículo 20 que:

Para garantizar la igualdad de oportunidades, para los estudiantes con un grado de discapacidad igual o superior al 33%, a petición de la persona interesada y teniendo en cuenta las circunstancias personales, debidamente justificadas, se podrá considerar una reducción del número mínimo de créditos de matrícula.

Se realizará una adaptación curricular que podrá llegar al 15% de los créditos totales.

-Las competencias y contenidos adaptados deberán ser equiparables a los previstos en el plan de estudios.

- Al finalizar los estudios, el estudiante deberá haber superado el número total de créditos previstos.

- La adaptación curricular deberá especificarse en el Suplemento Europeo al Título.

Además, atendiendo las directrices del Estatuto del Estudiante, la Universidad tiene previsto seguir desarrollando otros aspectos para dar respuesta a las acciones de apoyo y orientación a los estudiantes con discapacidad.

4.2. Requisitos de Acceso y Criterios de Admisión

A) REQUISITOS DE ACCESO:

Según el artículo 16 de acceso a las enseñanzas oficiales de Máster del RD 1393/2007 de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales modificado por RD.861/2010 de 2 de julio.

1. Para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior perteneciente a otro Estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el mismo para el acceso a enseñanzas de Máster.
2. Así mismo, podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquéllos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo.

Los estudiantes pueden acceder a los estudios del máster WINTOUR a través de las titulaciones siguientes:

- Titulado universitario oficial de Grado o Licenciado (mínimo 180 ECTS) de los ámbitos de Turismo, Economía, Administración y Dirección de Empresas, Lenguas, Ciencias Naturales y Experimentales (tipo Enología, Biotecnología e Ingeniería Agroalimentaria), Humanidades, Ciencias Sociales o ámbitos afines.
- Titulado universitario oficial de las Ingenierías Técnicas Química, Agrícola, Agroalimentaria y Diplomados universitarios en ámbitos afines
- Titulados oficiales con título expedido por una institución de enseñanza superior del EEES, que faculta en el país expedidor para el acceso a máster.
- Estudiantes con un título extranjero de sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por parte de los miembros del Comité de que aquéllos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo.

Durante el período de admisión, los estudiantes deberán acreditar que reúnen ambos requisitos.

Para acreditar que están en posesión de un título idóneo para el acceso, deberán aportar un documento al efecto (título, certificado sustitutivo, suplemento europeo al título).

También será necesario que presenten un certificado de un nivel de conocimientos de mínimo B2 de acuerdo con el Sistema Europeo de Referente de Idiomas o su equivalente en IELTS/TOEFL. El Consorcio acuerda la exención de este requisito para los estudiantes que reúnan alguno de los siguientes requisitos:

- Nacionales de EE.UU., Canadá (parte de habla inglesa), Reino Unido, Irlanda, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica.
- Titulados en una universidad con sede en los EE.UU., Canadá (parte de habla inglesa), Reino Unido, Irlanda, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica.
- Titulados con un mínimo de un año de estudios en una universidad de los EE.UU., Canadá (parte de habla inglesa), Reino Unido, Irlanda, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica (la lengua de instrucción debe haber sido Inglés).

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

- Titulados de grado o máster con mención en el idioma Inglés (como por ejemplo el grado de Filología Inglesa o grado/máster en Traducción).

B) CRITERIOS DE ADMISIÓN:

La selección de los estudiantes se llevará a cabo de acuerdo con los criterios siguientes:

1. Valoración del currículum vitae y el expediente académico de la titulación universitaria oficial que da acceso al máster: hasta un máximo de 5 puntos.
2. Motivación y proyecto profesional (carta y posible entrevista personal): hasta un máximo de 3 puntos.
3. Experiencia profesional y movilidad internacional previa: hasta un máximo de 1 punto.
4. Conocimientos de otras lenguas: hasta un máximo de 1 punto.

Los candidatos serán evaluados por el Comité de Admisión, teniendo en cuenta los méritos presentados.

C) ÓRGANO DE ADMISIÓN

El órgano de admisión al Máster Erasmus Mundus es el Comité de Admisión del Consorcio WINTOUR y está formado por:

- El coordinador general del Máster
- El secretariado del Consorcio
- Los coordinadores locales de cada universidad (URV, UB y UP)
- 1 representante de las instituciones/empresas socias no académicas

La Universidad da difusión de las vías de acceso a través de la web de la Universidad, de la propia web del máster y de diferentes formatos de material promocional editado para este fin (pósters y folletos).

4.3. Sistemas accesibles de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados.

En el caso de la URV en particular, el procedimiento de orientación a los estudiantes se describe en el proceso "P.1.2-02.b-Proceso de orientación al estudiante de máster", que se recoge en el modelo de aseguramiento de la calidad docente de la Universitat Rovira i Virgili (URV), que constituye el Sistema Interno de Garantía de la Calidad Docente (SIGC) del centro.

Las universidades del Consorcio WINTOUR disponen de diferentes mecanismos de apoyo y orientación a los estudiantes al inicio y durante la realización de sus estudios.

a) Orientación y bienvenida de los coordinadores del máster a sus estudiantes.

Además de la atención personalizada ofrecida a los estudiantes a través del Secretariado del Consorcio WINTOUR, las tres instituciones (URV, UB y UP) ponen al servicio de los estudiantes guías de apoyo y orientación para su consulta online (URV: http://www.urv.cat/internacional/vivir-urv/en_index.html; UB: <http://www.u-bordeaux.com/Welcome-to-Bordeaux/Before-your-arrival>; y UP: https://sigarra.up.pt/up/en/WEB_BASE.GERA_PAGINA?p_pagina=gateway-estudiantes-internacionais).

Del mismo modo, las oficinas internacionales trabajan para ayudar a los estudiantes internacionales a incorporarse en la comunidad universitaria, académica y cultural de los países en los que se impartirá la docencia del máster, y brindan apoyo a los estudiantes con información personalizada acerca de los documentos necesarios para la matrícula y trámites de extranjería (visado), así como para responder a cualquier pregunta o necesidad que puedan tener a su llegada y durante toda su estancia.

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

La bienvenida oficial al máster se realiza en septiembre en la URV, en Tarragona, mediante la organización de una "Welcome week" en la que participan todos los nuevos estudiantes. En esta sesión, el coordinador general del máster informa a sus estudiantes de los objetivos, las exigencias académicas y el sistema de evaluación, así como de los procedimientos a realizar para completar su matrícula y otros trámites paralelos que requiere su participación en el máster Erasmus Mundus (esto es, la apertura de cuenta bancaria y formalización del seguro médico) y se les da apoyo en su integración a la ciudad. Se les informa y muestra también los servicios generales (bibliotecas, ordenadores, aulas audiovisuales, laboratorios, etc.) que ofrece la URV y otros servicios que pueden ser de su interés durante su estancia (integración lingüística o actividades extraacadémicas).

A su llegada a las otras dos universidades participantes (UB y UP), los coordinadores locales reciben también a todos los estudiantes en unas sesiones informativas de acogida orientadas a facilitar su integración al campus, la universidad y la ciudad en las que se tratan los mismos temas que en la acogida a la URV.

A lo largo de los estudios universitarios el estudiante dispone de diversas figuras para facilitar el seguimiento y orientación de su trayectoria formativa (ver información detallada en apartados siguientes).

b) Orientación y seguimiento transversal para facilitar un apoyo y formación integral al estudiante al largo de su trayectoria académica en la Universidad: TUTORÍA DE TITULACIÓN

La orientación y seguimiento transversal del proceso de aprendizaje del alumno se lleva a cabo a través de la asignación de un tutor/a académico. Se trata de una figura transversal que acompaña y asesora al estudiante a lo largo de su trayectoria académica, detecta cuando existe algún obstáculo o dificultad y trabaja conjuntamente con el estudiante para mejorar su rendimiento y guiarlo en su trayectoria académica o profesional. Los coordinadores locales de las tres universidades siguen también de cerca la trayectoria de los alumnos durante su estancia en cada institución.

Todos los estudiantes tendrán un Plan de Formación Personalizado ("Student Personalized Training Plan") que será coordinado por el Consejo Asesor del Estudiante (SAP, por sus siglas en inglés) y, en general, por el Comité Académico WINTOUR. El SAP será el encargado de seguir el progreso de cada estudiante. El Plan de Formación Personalizado será aprobado durante la inscripción del estudiante y será objeto de seguimiento cada 6 meses (ya sea con reuniones de forma presencial o mediante videoconferencia). El estudiante deberá presentar un informe de 6 meses sobre su progresión que será discutido y analizado por el SAP.

Este proceso tiene como finalidad facilitar a los estudiantes todas las herramientas y ayuda necesaria para que puedan conseguir con éxito tanto las metas académicas como personales y profesionales que les plantea la Universidad, así como definir el esquema de la movilidad de cada estudiante desde el inicio del máster que mejor se adapte a sus aptitudes e intereses (incluyendo las movilidades obligatorias entre instituciones y las relacionadas con la realización de las prácticas profesionales y el Trabajo de Fin de Máster).

En concreto, los beneficios que aporta al estudiante son:

- Ayuda a ubicarse con más facilidad en la Universidad.
- Le orienta en el diseño y aprovechamiento de su itinerario curricular.
- Le orienta en relación a decisiones y necesidades relacionadas con su trayectoria académica y proyección profesional.

La Universidad pone a disposición de todas las titulaciones un espacio virtual en Moodle, específico para las tutorías de titulación.

c) Orientación e información sobre movilidad y ayudas/becas para estudiantes de máster:

El programa WINTOUR está financiado por el Programa Erasmus+ de la Unión Europea en el marco de la acción Erasmus Mundus Joint Master Degrees (EMJMD). Como tal, el Consorcio abre convocatoria de dos categorías de becas dirigidas a estudiantes europeos (Programme

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)

Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Country scholarships) y estudiantes no europeos (Partner Country scholarships). Estas becas están diseñadas para cubrir la mayor parte de los gastos de los estudiantes durante toda la duración del máster, que es de 2 años: el precio de la matrícula de los dos años, los gastos de expedición de títulos, el seguro médico, una contribución anual para gastos en concepto de viajes e instalación de los estudiantes y una asignación mensual de manutención para la totalidad de la duración del programa (ver información detallada sobre las becas EMJMD en el siguiente link: http://www.wintour-master.eu/apply/en_scholarships/). El Secretariado del Consorcio ofrece atención personalizada a cada estudiante en lo que se refiere a las consultas sobre las coberturas, elegibilidad y trámites relativos a dichas becas, tanto en la fase de preinscripción como a partir de la incorporación de los estudiantes becados.

El Consorcio WINTOUR puede administrar becas de movilidad o ayuda al estudio en nombre de otros donantes (empresas privadas o instituciones públicas). Las coberturas, elegibilidad y trámites requeridos para la solicitud de estas becas específicas, en caso de estar disponibles, se dan a conocer en el sitio web del programa. El Secretariado del Consorcio centraliza todas las consultas que los estudiantes tengan al respecto.

Para aquellos estudiantes no becados por el Consorcio WINTOUR, la Escuela de Postgrado y Doctorado de la URV informa regularmente de las convocatorias de movilidad que se ofrecen para los estudiantes de máster a través de su página web y a través de la difusión directa con los/las coordinadores de máster. También, la Escuela de Postgrado informa de las ayudas y becas que ofrece la misma universidad y otras entidades autonómicas y nacionales, privadas y públicas, para la realización de un máster.

d) Orientación y seguimiento en contenidos específicos de asignaturas/materias de las titulaciones: ATENCIÓN PERSONALIZADA o TUTORÍA DOCENTE.

Esta orientación la lleva a término el coordinador propio de cada asignatura con los estudiantes matriculados a la misma. La finalidad de esta orientación es: planificar, guiar, dinamizar, seguir y evaluar el proceso de aprendizaje del estudiante (teniendo en cuenta su perfil, intereses, necesidades, conocimientos previos, etc.) y las características/exigencias del contexto (EEES, perfil académico/profesional, demanda socio-laboral, etc.).

e) Orientación y seguimiento en períodos de prácticas: TUTORÍA DE PRÁCTICAS EXTERNAS.

Esta orientación se desarrolla a través de tutores profesionales (tutores ubicados profesionalmente a la institución participante en el consorcio donde el estudiante realiza las prácticas) y tutores académicos (profesores de la universidad).

Se trata de una figura específica que realiza el seguimiento y evaluación del estudiante en su período de prácticas.

Este tipo de seguimiento tiene un carácter específico en función del ámbito en que el estudiante realiza las prácticas.

En concreto, los beneficios que aporta al estudiante son:

- Le ayuda a ubicarse con más facilidad al entorno profesional de prácticas.
- Le ayuda a vincular los conocimientos teóricos con los prácticos.
- Le orienta para un mejor aprovechamiento académico y profesional de las prácticas externas.

Se prevé elaborar una normativa específica y una guía que regulen las Prácticas Externas del máster, donde se detallará el proceso de selección del lugar de prácticas, los mecanismos de coordinación y seguimiento del estudiante, así como el proceso de evaluación

La URV se regirá por la normativa vigente en cada momento. Actualmente por:

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

- [Real Decreto 592/2014, de 11 de julio](#), por el cual se regulan las prácticas académicas externas de los estudiantes universitarios.
- Real Decreto 1493/2011, de 24 de octubre, por el que se regulan los términos y las condiciones de inclusión en el Régimen General de la Seguridad Social de las personas que participen en programas de formación, en desarrollo de lo previsto en la disposición adicional tercera de la Ley 27/2011, de 1 de agosto, sobre actualización, adecuación y modernización del sistema de la Seguridad Social.
- Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.
- Normativa de Prácticas Externas de los Estudiantes de la URV aprobada por el Consejo de Gobierno del 20 de diciembre de 2012.
- Normativa de prácticas en empresa de la FE , aprobada por la Junta de Centro el 12 de abril de 2013, modificada por Junta de Centro en sesión de 14 de octubre de 2013.
- Estatuto del estudiante universitario, aprobado por el Real Decreto 1791/2010, de 30 de diciembre.

Las normativas aplicables están disponibles en el siguiente enlace: http://www.urv.cat/serveis_universitaris/borsa_de_treball/practiques/es_normativa.html

La Facultad de Enología dispone de un modelo para la firma de Convenios específicos Colaboración para el desarrollo de Prácticas Externas (en el estado español y en el extranjero), disponible en el siguiente enlace:

http://www.fe.urv.cat/informacio-per-a/es_convenis.html

Para más información consultar el apartado 5 de planificación.

f) Orientación y seguimiento en la asignatura del trabajo de fin de máster: TUTORIA DEL TRABAJO DE FIN DE MÁSTER.

El trabajo fin de máster se concibe como un proyecto en el ámbito del enoturismo a desarrollar durante la estancia de prácticas profesionales en alguna de las organizaciones socias del Consorcio WINTOUR. Por ello, el estudiante dispondrá de una codirección, es decir, de un tutor académico (un miembro del profesorado del máster) y de un tutor profesional (un responsable de la organización de acogida del estudiante durante sus prácticas profesionales). Estas figuras se encargarán de llevar a cabo la orientación y seguimiento del trabajo de fin de máster. En relación a los tutores académicos, cada universidad tutorizará un tercio de los alumnos matriculados aproximadamente.

En concreto, los beneficios que aporta al estudiante este proceso son:

- Ayuda a organizar y desarrollar las competencias objeto de trabajo.
- Ayuda a vincular los conocimientos teóricos con los prácticos.
- Orienta para un mejor aprovechamiento académico y profesional del trabajo de fin de máster.

Las universidades integrantes del Consorcio se regiran por:

- Se prevee redactar y aprobar una normativa propia del máster WINTOUR.
- URV: la Normativa de trabajo fin de máster aprobada por el Consejo de Gobierno del 11 de julio de 2013
- UB (pendent rebre informació).
- UP (pendent rebre informació).

Para más información consultar el apartado 5 de planificación.

- Orientación y apoyo al estudiante con discapacidad

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

oficial, siempre que esta experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a este título.

No pueden ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes al trabajo de final de máster.

El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional y laboral no puede ser superior al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios. En este porcentaje computarán también, si se diera el caso, los créditos reconocidos procedentes de enseñanzas universitarias no oficiales.

En los estudios de Máster universitario, teniendo en cuenta solo la vía de reconocimiento de la experiencia laboral, el número máximo de créditos a reconocer queda establecido en:

- Máster universitario de 120 créditos: 18 créditos
- Máster universitario de 90 créditos: 13,5 créditos
- Máster universitario de 60 créditos: 9 créditos

El reconocimiento de estos créditos no incorpora calificación y en consecuencia no computan a los efectos de baremación del expediente.

El consorcio deberá evaluar la experiencia acreditada por el estudiante y podrá resolver el reconocimiento, que se aplicará básicamente en la asignatura de Prácticas Externas. No obstante, el consorcio podrá también considerar la aplicación del reconocimiento en otra asignatura.

Esta experiencia debe estar relacionada con las competencias inherentes al título que corresponda. La Junta de Centro y la Escuela de Postgrado y Doctorado, aprobarán los criterios específicos que se aplicaran para la evaluación del reconocimiento y los hará públicos. Estos criterios serán ratificados, si es el caso, por la Comisión de Docencia.

http://www.urv.cat/gestio_academica/tramits_administratius/reconeix_credit_exper_laboral_master.html

Los criterios de reconocimiento de experiencia laboral en el Máster en Innovació en Enoturismo pueden consultarse a través de:

http://www.fe.urv.cat/media/upload/arxius/ensenyaments/master/normativa_reconeixement_experiencia_laboral_rc_fe.pdf

Sistema de transferencia y reconocimiento de créditos

En la Normativa Académica y de Matrícula de la URV se establecen, con carácter general, el procedimiento, los criterios y los plazos para llevar a cabo los trámites administrativos correspondientes a la Transferencia y el Reconocimiento de créditos.

Esta normativa se debate y aprueba en la Comisión de Docencia de la URV, delegada del Consejo de Gobierno, y de la que son miembros representantes de Centros y Departamentos. Tras ese debate es ratificada por el Consejo de Gobierno de la URV.

En cuanto a la concreta aplicación de las previsiones contenidas en la Normativa Académica y de Matrícula, el/la Coordinador/a del Máster emitirá un informe para cada solicitud concreta de los estudiantes; y será el/la Decano/a/Director/a de Centro quien resuelva.

A continuación, se exponen las características más significativas de la gestión que propone aplicar la URV:

Transferencia de créditos

En el expediente académico del/de la estudiante, constarán como transferidos la totalidad de los créditos obtenidos en estudios oficiales cursados con anterioridad, en la URV o en cualquier

otra Universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial en el momento de la solicitud de la transferencia.

El/la estudiante que se incorpore a un nuevo estudio y desee agregar a su expediente los créditos susceptibles de ser transferidos, deberá solicitarlo al Centro mediante el trámite administrativo a tal efecto. La solicitud se dirigirá al / a la Decano/a/Director/a del Centro. El plazo previsto para la presentación de estas solicitudes es desde el 1 de mayo al 28 de septiembre (estas fechas pueden ser objeto de modificación de un curso a otro, modificaciones a las que se da la oportuna publicidad –publicación en la página web de la URV, envío de mensaje de correo electrónico a todos los alumnos, e incorporación en la Agenda del Estudiante– con la antelación suficiente).

El estudiante que desee transferir a su expediente créditos cursados en universidades distintas de la URV deberá justificar la obtención de los mismos adjuntando a la solicitud el documento acreditativo correspondiente, expedido por la Universidad donde los obtuvo.

La Secretaria del Centro, una vez que haya comprobado que la documentación presentada es correcta, incorporará en el expediente académico del estudiante, de forma automática, la formación que haya acreditado.

Respecto a los créditos transferidos, los datos que figurarán en el expediente del estudiante serán, en cada una de las asignaturas, los siguientes:

- nombre de la asignatura
- nombre de la titulación en la que se ha superado
- Universidad en la que se ha superado
- tipología de la asignatura
- número de ECTS
- curso académico en el que se ha superado
- convocatoria en la que se ha superado
- calificación obtenida

Se podrán registrar varias solicitudes de transferencia para un mismo expediente.

Estos datos figurarán también en el Suplemento Europeo al Título y en los documentos acreditativos que solicite el estudiante.

Reconocimiento de créditos

Podrán ser objeto de Reconocimiento los créditos obtenidos en estudios universitarios oficiales españoles de segundo ciclo cursados con anterioridad (o extranjeros de nivel equivalente), tanto en la URV como en cualquier otra Universidad, computando así en los nuevos estudios de Máster, a efectos de obtención de un título oficial.

Así mismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.

También podrá ser reconocida la experiencia laboral y profesional acreditada en forma de créditos que computaran a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a las del plan de estudios.

En todo caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de máster.

Los estudiantes interesados en el reconocimiento de los créditos que hayan obtenido con anterioridad, deberán solicitarlo de acuerdo con el trámite administrativo previsto al efecto, al que se da publicidad a través de la página web de la URV (<http://www.urv.cat>). La solicitud se dirigirá al/a la Decano/a/Director/a del Centro. El plazo previsto para la presentación de estas solicitudes es desde el 1 de mayo al 28 de septiembre (estas fechas pueden ser objeto de modificación de un curso a otro, modificaciones a las que se da la oportuna publicidad –

publicación en la página web de la URV, envío de mensaje de correo electrónico a todos los alumnos, e incorporación en la Agenda del Estudiante- con la antelación suficiente).

El estudiante que desee reconocer en su expediente créditos cursados en universidades distintas de la URV deberá justificar la obtención de los mismos adjuntando a la solicitud el documento acreditativo correspondiente, expedido por la Universidad donde los obtuvo. Además, deberá adjuntar también la Guía Docente de la asignatura, u otro documento donde figuren las competencias y conocimientos adquiridos.

La URV procurará establecer tablas automáticas de reconocimiento entre los estudios de Máster de la URV y otros estudios de la URV, al efecto de facilitar el reconocimiento de créditos en los casos en que los estudios previos hayan sido cursados en la propia universidad. Estas tablas deberán ser aprobadas por la Junta del Centro correspondiente.

Los créditos reconocidos constarán en el en el Suplemento Europeo al Título y en los documentos acreditativos que solicite el estudiante.

Para el Reconocimiento de créditos, la URV aplicará los siguientes criterios:

Serán objeto de reconocimiento en la titulación de destino, los créditos superados en la titulación de origen, siempre que el Centro considere que las competencias y conocimientos asociados a las materias/asignaturas cursadas por el estudiante son adecuadas a los previstos en el plan de estudios.

En todo caso, el número de créditos reconocidos a partir de la experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15% del total de créditos que constituyen el plan de estudios.

4.5 Curso de adaptación para titulados

No aplica.

5. Planificación de las enseñanzas

5.1. Descripción del plan de estudios del máster Erasmus Mundus en Innovación En Enoturismo adscrito a la rama de conocimiento Ciencias

5.1.1. Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia

Tabla 5.1. Resumen de distribución de créditos según tipología de materias.

Tipo de materia	Créditos ECTS
Obligatorias	72
Optativas	6
Prácticas externas	12
Trabajo de fin de máster	30
TOTAL	120

5.1.2. Explicación general de la planificación del plan de estudios

El plan de estudios del Máster Erasmus Mundus en Innovación en Enoturismo, como muestra la tabla resumen 5.2., consta de 120 créditos, que se cursaran en cuatro semestres diferenciados, 3 de ellos en cada universidad participante, y el último estará destinado para el Trabajo Fin de Máster; así se distribuirán de la siguiente forma:

Primer semestre: 30 créditos en la URV

Segundo semestre: 30 créditos en la UB

Tercer semestre: 30 créditos en la UP

Cuarto semestre: 30 créditos que corresponden al Trabajo Final de Máster a cursar a elección del estudiante.

De los 120 créditos totales se cursarán 72 con carácter obligatorio durante todo el plan de estudios; 6 de carácter optativo (a escoger entre dos asignaturas), 12 ECTS corresponden a las Prácticas Externas, obligatoria, y el trabajo de fin de Máster, de 30 ECTS.

La planificación y desarrollo de la titulación se describe en el proceso "P.1.2-03-Proceso de desarrollo de la titulación", que se recoge en el modelo de aseguramiento de la calidad docente de la Universidad Rovira i Virgili (URV), que constituye el Sistema Interno de Garantía de la Calidad Docente (SIGC) del centro.

El proceso específico de planificación y desarrollo de las prácticas externas se describe en el proceso "P.1.2-06.b Proceso de gestión de las prácticas externas (máster)". Este modelo se ha presentado íntegro en el apartado 9 de "Sistema de garantía de la calidad" de esta "Memoria de solicitud de verificación de títulos oficiales".

Breve descripción general de los módulos o materias de que constará el plan de estudios y cómo se secuenciarán en el tiempo.

El máster Wintour constituye una propuesta completa y coherente, que persigue la formación de excelencia en enoturismo. El plan de estudios se estructura en 120 ECTS divididos en 2 años y 4 semestres. Los 3 primeros semestres se imparten cada uno en una universidad participante y el último semestre se dedica al Trabajo de fin de máster, que incluye una estancia en alguna de las empresas o instituciones socias. A continuación, se describen brevemente los módulos y materias de que consta el plan de estudios.

El primer semestre del máster (S1) empieza en la Universidad Rovira i Virgili con cuatro materias optativas (3 ECTS cada una) que aportaran a los estudiantes los conocimientos, habilidades y aptitudes básicos para que puedan seguir con éxito los contenidos del máster. Así pues, las asignaturas "Adaptación a la Enología" y "Adaptación a la práctica enológica", de 3 ECTS y optativas, se dirigen a los estudiantes con estudios previos en Turismo, Economía o Gestión de Empresas, con la finalidad de que adquieran una formación básica en enología y

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)

Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

viticultura. Las asignaturas "Adaptación a la Geografía" y "Adaptación a la Economía", de 3 ECTS cada una, en cambio, se orientan a estudiantes que carezcan de conocimientos básicos sobre el paisaje, la sostenibilidad y el desarrollo territorial, la economía del turismo y el desarrollo de proyectos turísticos. Estas asignaturas se cursarán de manera compactada durante las primeras semanas del primer semestre. La elección de la asignatura a cursar dependerá de cual sea el perfil previo del estudiante.

A continuación, los estudiantes cursan en la URV el primer bloque de asignaturas obligatorias (24 ECTS) de cada uno de los módulos del máster. En el caso del módulo de **Enoturismo y marketing** *Wine Tourism and Marketing*, se imparten las materias "Ocio y Enoturismo" *Leisure and Wine Tourism* (6 ECTS) y "Marketing del Turismo y el Vino" *Marketing of Tourism and Wine* (6 ECTS), con las que se forma a los estudiantes sobre las especificidades en el desarrollo del enoturismo (destinos, mercados, flujos, modelos y productos) y los principios del marketing del enoturismo y el perfil del enoturista, respectivamente. La materia "Producción de vinos espumosos" *Sparkling Wine Production* (6 ECTS) del módulo de **Producción del Vino** *Wine Making* aporta conocimientos teóricos y prácticos sobre la producción de vinos espumosos, la especialidad de la zona. En el módulo **Patrimonio del vino** *Wine Heritage*, la asignatura "Patrimonio del vino y Cultura en España" *Spanish Wine Heritage and Culture* (3 ECTS) se analiza en detalle la vinculación del vino con la cultura, el patrimonio y la gastronomía de España, y la asignatura "Regiones vitivinícolas de España" *Spanish Wine Regios* (3 ECTS) permite conocer y analizar las principales variedades de vid cultivadas en España, así como las regiones productoras de vino.

Durante el segundo semestre del primer curso (S2), impartido íntegramente en la Universidad de Burdeos (UB), se programa el segundo bloque de asignaturas obligatorias, que consta de 30 ECTS. En este caso, las materias en el ámbito del Marketing y Turismo son "Gestión de empresas de Enoturismo y emprendimiento" *Management of wine tourism firms and entrepreneurship* (3 ECTS) y "Las TIC y el Turismo del vino, Enoturismo 2.0" *ICT and wine tourism. Oenotourism 2.0* (6 ECTS), y aportan a los estudiantes conocimientos sobre la gestión de empresas vinculadas con el enoturismo y el diseño de estrategias de promoción y venta a través de las TIC. La asignatura de "Producción de vinos tintos y dulces" *Aged and sweet wine production* (6 ECTS) del módulo de **Producción de Vino** *Wine Making* se adapta a las especialidades de la zona de Burdeos y proporciona conocimientos teóricos y prácticos sobre la producción de vinos de crianza y dulces. Finalmente, el módulo **Patrimonio del Vino** *Wine Heritage* incluye en este semestre la materia "Patrimonio del vino y tradiciones en Francia" *French Wine heritage and traditions* (3 ECTS) adaptada en este caso a la región francesa, y también otra "Denominaciones de origen del vino, maridaje y servicio, degustación" *Wine Appellations knowledge, food matching and service, tasting* con la que los estudiantes adquirirán conocimientos sobre las regiones vitivinícolas francesas, así como conocimientos en el ámbito de la cata desde un punto de vista global. El primer curso acaba con unas "Prácticas externas en Enoturismo" *Wine Tourism internship* (PEXT, 6 ECTS), en el que el estudiante se familiarizará y participará activamente en el diseño y desarrollo de actividades enoturísticas, que van a ser de gran utilidad para su formación y para poder realizar el Trabajo Final de Máster.

Posteriormente, la Universidad de Porto (UP) es la que imparte las materias obligatorias (30 ECTS) del primer semestre del segundo curso (S3). Los alumnos continúan su formación en **marketing y turismo** con "Gestión de eventos enoturísticos" *Wine Tourism events management* (3 ECTS), "Comportamiento enoturístico" *Wine Tourism behaviour* (3 ECTS) y "Comunicación enoturística y nuevas herramientas de marketing" *Wine Tourism communication and new marketing tolos* (6 ECTS). El módulo **Producción de Vino** *Wine Making*, en este caso incluye una asignatura dedicada a los vinos especiales de la zona, "Producción de vinos fortificados" *Fortified Wine Production* (6 ECTS), y se complementa con las "Prácticas Externas en Enología" *Practical winemaking* (6 ECTS) para familiarizar a los estudiantes con las prácticas de producción de vinos. En el ámbito de **Patrimonio del Vino** *Wine Heritage*, la asignatura "Regiones vitivinícolas de Portugal" *Portuguese wine Regions* (3 ECTS) analiza la variedad de uva y las zonas vitivinícolas portuguesas, y la asignatura "Patrimonio del Vino y Turismo en Portugal" *Portuguese Wine heritage and Tourism* (3 ECTS) sigue la dinámica de las otras regiones, y describe las peculiaridades del patrimonio del vino y su relación con el turismo en Portugal.

En el último semestre (S4) se realizará una estancia para el desarrollo del Trabajo de Fin de Máster, de 30 ECTS, la cual se realizará en alguna de las empresas e instituciones vinculadas

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

al mundo del enoturismo socios del Consorcio como, por ejemplo, bodegas, establecimientos y equipamientos enoturísticos, administraciones públicas o centros de investigación. El Trabajo de Fin de Máster será el resultado final de todo el programa, dónde los estudiantes tendrán que desarrollar un proyecto relacionado con las habilidades adquiridas durante el máster. Durante la estancia el estudiante interactuará con los responsables de la empresa u organización con el fin de desarrollar un proyecto enoturístico innovador, el cual será posteriormente defendido frente a un tribunal compuesto por especialistas en la materia. En el Trabajo de Fin de Máster se valorará tanto el contenido en sí mismo como la estructura, así como la capacidad de comunicación oral y escrita de los estudiantes en la defensa.

Cada una de las materias ha sido elaborada para que los alumnos puedan conseguir con éxito las competencias enumeradas en el apartado 3 de esta memoria. El contenido de las mismas y el método de enseñanza que se utilizará garantizarán la adquisición de dichas competencias. Dicho método de enseñanza será presencial, con una serie de metodologías y actividades consistentes en la impartición de clases magistrales, la realización de seminarios, sesiones de cata o visitas/salidas, prácticas de elaboración de cerveza, vino y cava, etc.

Tabla 5.2. Resumen del plan de estudios del máster en Erasmus Mundus en Innovación en Enoturismo adscrito a la rama de conocimiento de Ciencias, temporalizado

Plan de estudios		Total créditos: 120 ECTS		
Primer curso				
Temporalización	Universidad	Asignatura	Créditos (asig.)	Tipología ² (OB, OP)
1r semestre	URV	Adaptación a la Economía <i>Adaptation to Economy</i>	3	OP
1r semestre	URV	Adaptación a la Geografía <i>Adaptation to Geography</i>	3	OP
1r semestre	URV	Ocio y Enoturismo <i>Leisure and Wine Tourism</i>	6	OB
1r semestre	URV	Marketing del Turismo y el Vino <i>Marketing of Tourism and Wine</i>	6	OB
1r semestre	URV	Adaptación a la Enología <i>Adaptation to Oenology</i>	3	OP
1r semestre	URV	Adaptation to practical winemaking Adaptación a la práctica enológica	3	OP
1r semestre	URV	Producción de vinos espumosos <i>Sparkling Wine Production</i>	6	OB
1r semestre	URV	Patrimonio del vino y cultura en España Spanish Wine heritage and culture	3	OB
1r semestre	URV	Regiones vitivinícolas en España Spanish Wine regions	3	OB
2º semestre	UB	Gestión de empresas de Enoturismo y emprendimiento <i>Management of Wine Tourism Firms and Entrepreneurship</i>	3	OB
2º semestre	UB	Las TIC y el Turismo del vino, Enoturismo 2.0 <i>ICT and Wine Tourism, Oenotourism 2.0</i>	6	OB
2º semestre	UB	Producción de vinos tintos y dulces <i>Aged and Sweet Wine Production</i>	6	OB
2º semestre	UB	Denominaciones de origen del vino, maridaje y servicio, degustación <i>Wine Appellations knowledge, Food matching and Service, Tasting</i>	6	OB
2º semestre	UB	Patrimonio del vino y tradiciones en Francia French Wine heritage and traditions	3	OB
2º semestre	UB	Prácticas Externas en Enoturismo Wine Tourism internship (PEXT)	6	PEXT

OB: Obligatoria OP: Optativa

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)

Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Segundo curso				
1r semestre	UP	Gestión de eventos enoturísticos <i>Wine Tourism events management</i>	3	OB
1r semestre	UP	Comportamiento enoturístico <i>Wine Tourism behaviour</i>	3	OB
1r semestre	UP	Comunicación enoturística y nuevas herramientas de marketing <i>Wine Tourism communication and new marketing tools</i>	6	OB
1r semestre	UP	Producción de vinos fortificados <i>Fortified Wine Production</i>	6	OB
1r semestre	UP	Patrimonio del vino y turismo en Portugal <i>Portuguese Wine heritage and Tourism</i>	3	OB
1r semestre	UP	Regiones vitivinícolas de Portugal <i>Portuguese Wine Regions</i>	3	OB
1r semestre	UP	Prácticas Externas en Enología <i>Practical Winemaking</i>	6	PEXT
2º semestre	URV/UB/UP	Trabajo Fin de Master <i>Master Thesis</i>	30	OB

Tabla 5.3. Resumen del plan de estudios del máster en Erasmus Mundus en Innovación en Enoturismo adscrito a la rama de conocimiento de Ciencias, por materias o módulos

Plan de estudios		Total créditos: 120 ECTS				
Materia/ Módulo	Créditos (materia)	Curso	Asignatura	Créditos (asig.)	Tipología (OB, OP)	Temporalización/ Universidad
Enoturismo o y Marketing Wine Tourism and Marketing	36 39	1º	Adaptación a la Geografía <i>Adaptation to Geography</i>	3	OP	1r semestre/ URV
		1º	Adaptación a la Economía <i>Adaptation to Economy</i>	3	OP	1r semestre/ URV
		1º	Ocio y Enoturismo <i>Leisure and Wine Tourism</i>	6	OB	1r semestre/ URV
		1º	Marketing del Turismo y del Vino <i>Marketing of Tourism and Wine</i>	6	OB	1r semestre/ URV
		1º	Gestión de empresas de Enoturismo y emprendimiento <i>Management of Wine Tourism Firms and Entrepreneurship</i>	3	OB	2º semestre / UB
		1º	Las TIC y el Turismo del vino, Enoturismo 2.0 <i>ICT and Wine Tourism, Oenotourism 2.0</i>	6	OB	2º semestre / UB
		2º	Gestión de eventos enoturísticos <i>Wine tourism events management</i>	3	OB	1r semestre / UP
		2º	Comportamiento enoturístico <i>Wine tourism behaviour</i>	3	OB	1r semestre / UP

OB: Obligatoria OP: Optativa

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)

Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Plan de estudios		Total créditos: 120 ECTS				
Materia/ Módulo	Créditos (materia)	Curso	Asignatura	Créditos (asig.)	Tipología ₃ (OB, OP)	Temporalización/ Universidad
		2º	Comunicación enoturística y nuevas herramientas de marketing <i>Wine tourism communication and new marketing tools</i>	6	OB	1r semestre / UP
Producción de Vinos <i>Wine Making</i>	24	1º	Adaptación a la Enología <i>Adaptation to Oenology</i>	3	OP	1r semestre / URV
		1º	Adaptación a la práctica enológica <i>Adaptation to Practical winemaking</i>	3	OP	1r semestre / URV
		1º	Producción de vinos espumosos <i>Sparkling Wine Production</i>	6	OB	1r semestre / URV
		1º	Producción de vinos tintos y dulces <i>Aged and Sweet Wine Production</i>	6	OB	2º semestre / UB
		2º	Producción de vinos fortificados <i>Fortified Wine Production</i>	6	OB	1r semestre / UP
Patrimonio del Vino <i>Wine Heritage</i>	24 21	1º	Patrimonio del vino y Cultura en España <i>Spanish Wine Heritage and Culture</i>	3	OB	1r semestre / URV
		1º	Regiones vitivinícolas de España <i>Spanish Wine regions</i>	3	OB	1r semestre / URV
		1º	Denominaciones de origen del vino, maridaje y servicio, degustación <i>Wine Appellations knowledge, Food matching and Service, Tasting</i>	6	OB	2º semestre / UB
		1º	Patrimonio del vino y tradiciones en Francia <i>French Wine heritage and traditions</i>	3	OB	2º semestre / UB
		2º	Patrimonio del vino y Turismo en Portugal <i>Portuguese Wine Heritage and Tourism</i>	3	OB	1r semestre / UP
		2º	Regiones vitivinícolas de Portugal <i>Portuguese Wine regions</i>	3	OB	1r semestre / UP
Prácticas Externas	12	1º	Prácticas Externas en Enoturismo <i>Wine Tourism Internship</i>	6	OB	2º semestre / UB
		2º	Prácticas Externas en Enología <i>Practical Winemaking</i>	6	OB	1r semestre / UP
TFM	30	2º	Trabajo Fin de Máster <i>Master Thesis</i>	30	OB	2º semestre / URV-UB-UP

Tabla 5.4. Mapa de competencias del máster en Erasmus Mundus en Innovación en Enoturismo adscrito a la rama de conocimiento de Ciencias

El perfil de competencias de cada titulación se concreta a través del mapa de competencias. El mapa de competencias es un itinerario académico en base a las competencias que debe adquirir un estudiante al finalizar sus estudios. Se trata de una planificación global donde se distribuyen las competencias entre las diferentes materias y asignaturas de una titulación

EN ENOTURISME																	
COMPETENCIAS	CE1	CE2	CE3	CE4	CE5	CE6	CE7	CE8	CE9	CE10	CT1	CT2	CT3	CT4	CT5	CT6	CT7
<i>Relación de competencias básicas i transversales URV</i>	CB6											CB8	CB6, CB7, CB8, CB10	CB9	CB7, CB10	CB8	
Asignaturas																	
Adaptación a la Geografía <i>Adaption to Geography</i>			1		1												1
Adaptación a la Economía <i>Adaption to Economy</i>			1		1												1
Ocio y Enoturismo <i>Leisure and Wine Tourism</i>			1		1												1
Marketing del Turismo y el Vino <i>Marketing of Tourism and Wine</i>				1								1			1		
Adaptación a la Enología <i>Adaptacion to Oenology</i>	1							1						1			
Adaptación a la práctica enológica <i>Adaptacion to practical winemaking</i>	1							1						1			
Producción de vinos espumosos <i>Sparkling Wine Production</i>	1								1					1			
Patrimonio del vino y Turismo en España <i>Spanish Wine Heritage and Tourism</i>			1					1									1
Regiones vinícolas de España <i>Spanish wine regions</i>			1					1									1
Gestión de empresas de Enoturismo y emprendimiento <i>Management of wine tourism firms and Entrepreneurship</i>		1	1			1						1			1	1	
Las TIC y el Turismo del vino, Enoturismo 2.0 <i>ICT and Wine Tourism, Oenotourism 2.0</i>						1						1					
Producción de vinos tintos y dulces <i>Aged and sweet wine productions</i>	1								1					1			
Denominaciones de origen del vino, maridaje y servicio, degustación <i>Wine Appellations knowledge, food matching and service, tasting</i>								1					1				
French Wine heritage and traditions																	1
Wine Tourism internship (PEXT)			1					1			1		1	1		1	
Wine Tourism events management				1								1					
Wine Tourism behaviour												1					
Wine Tourism communication and new marketing tools												1					
Producción de vinos fortificados <i>Fortified Wine Production</i>	1								1					1			
Portuguese Wine heritage and Tourism			1					1									1
Portuguese Wine Regions			1					1									1
Prácticas Externas <i>Practical Winemaking</i>		1							1		1		1	1		1	
Trabajo Fin de Máster <i>Master Thesis</i>	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
 Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

c) Mecanismos de coordinación docente con los que cuenta el Título

El Máster WINTOUR cuenta con los siguientes órganos responsables de gestión y coordinación;

El Comité Académico.

Su composición es la siguiente:

- Coordinadora general del Master Erasmus Mundus
- Coordinadores locales de cada universidad participantes
- Un representante de las instituciones/empresas socias no académicas
- Secretariado del Consorcio WINTOUR

Son funciones del Comité del Consorcio:

- a) Selección de los estudiantes (admisión)
- b) Selección de los solicitantes de becas
- c) Nombramiento del Consejo Asesor del estudiante (SAP, por sus siglas en inglés)
- d) Supervisión académica
- e) Reconocimiento de estudios anteriores
- f) Acciones correctivas.

El Comité se reunirá cuando sea necesario, pero como mínimo será una vez al año.

El Comité podrá delegar sus funciones, de ámbito local, en el **comité académico local**, estructura encargada de la coordinación de los contenidos docentes impartidos en cada universidad y que estará formado por:

- Coordinador local de la universidad
- Responsables de las diferentes asignaturas
- Secretariado del Consorcio WINTOUR

El **Comité Ejecutivo** se encargará de la coordinación y gestión del programa, los cambios o modificaciones del Consorcio, la supervisión financiera y la interacción la Comisión Europea

Su composición es la siguiente:

- Coordinadora general del Master Erasmus Mundus
- Un representante de cada universidad participante
- Un representante de las instituciones/empresas socias no académicas
- Secretariado del Consorcio WINTOUR

El Comité se reunirá cuando sea necesario, pero como mínimo será una vez al año.

El **Comité de Calidad** se encargará de la gestión de la calidad interna del programa.

Su composición es la siguiente:

- Coordinadora general del Master Erasmus Mundus
- Coordinadores locales de cada universidad participantes
- Coordinadores de los diferentes modulos docentes
- Un representante de las instituciones/empresas socias no académicas
- Dos representantes de los Estudiantes
- Secretariado del Consorcio WINTOUR

Son funciones del Comité de Calidad:

- a) Evaluación de la calidad del programa
- b) Garantía de calidad interna
- c) Promover propuestas para la mejora del programa
- d) Comunicación con el Consejo Asesor Internacional (IAB)

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Se reunirá una vez al año.

Por otro lado cada universidad contará con un **coordinador local**, que se encargará de la coordinación y la gestión académica de los módulos que se imparten en su universidad. Las funciones serán las siguientes:

- a) Diseñar y actualizar los contenidos de los módulos junto con los coordinadores del módulo y los profesores implicados en las asignaturas;
- b) Proponer un horario (calendario) para los módulos incluidos dentro del semestre;
- c) Coordinar los exámenes y la publicación de las calificaciones de los estudiantes de los módulos;
- d) Informar de las calificaciones de los módulos al final del semestre a la Secretaría

El Comité Ejecutivo nombrará a tres **coordinadores de módulos** (uno por universidad –URV Enoturismo y marketing, UB Patrimonio del Vino, UP Elaboración del vino) que serán responsables de la coordinación de las asignaturas que se imparten en cada uno de ellos. Estos estarán en contacto con los profesores encargados de la docencia, así como con los coordinadores locales. Las funciones de estos serán las siguientes:

- a) Diseñar y actualizar los contenidos de los módulos junto con los profesores implicados;
- b) Proponer los profesores adecuados y los profesores invitados a los módulos;
- c) Proponer excursiones de campo/cursos prácticos adecuados a los módulos;
- d) Participar en la evaluación de la calidad del programa.

5.1.3. Planificación y gestión de la movilidad de los estudiantes propios

a) Organización de la movilidad de los estudiantes:

Uno de los elementos centrales del master WINTOUR, por el hecho de tratarse de un programa Erasmus, es precisamente el fomento de la movilidad internacional. En ese sentido se ha definido un programa formativo que requiere que los alumnos estudien un semestre en cada una de las tres universidades que lo imparten (el primer a la Universitat Rovira i Virgili – Tarragona, el segundo en la Universidad de Burdeos – França y el tercero en la Universitat de Porto – Portugal).

Durante estos semestres, se prevee que los alumnos participen también en visitas de trabajo que puedan implicar una movilidad de corta duración a otras regiones o países cercanos. Además, el último semestre del master, los alumnos realizarán unas prácticas profesionales en alguna de las organizaciones privadas o públicas vinculadas al Consorcio, situadas en países europeos (por ejemplo: Italia, Grecia, Francia, Portugal o España) o hasta fuera de la Unión Europea.

El procedimiento general para la gestión de la movilidad de los estudiantes se describe en el proceso "P.1.2-04-Gestión de la movilidad del estudiante", que se recoge en el modelo de aseguramiento de la calidad docente de la Universidad Rovira i Virgili (URV), que constituye el Sistema Interno de Garantía de la Calidad Docente (SIGC) del centro.

Este modelo se ha presentado íntegro en el apartado 9 de "Sistema de garantía de la calidad" de esta "Memoria de solicitud de verificación de títulos oficiales".

b) El sistema de reconocimiento y acumulación de créditos ECTS

Sistema de reconocimiento

Se ha explicado en el apartado 4.4. *Transferencia y reconocimiento de créditos y sistema propuesto por la Universidad, de acuerdo con los artículos 6 y 13 del R.D.* (ver página 23 de la memoria.)

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Sistema de calificaciones

Los miembros del Consorcio se comprometen a utilizar el Sistema Europeo de transferencia de Créditos para evaluar a los estudiantes. Cada universidad reconoce plenamente y de manera automática las asignaturas y las pruebas desarrolladas en el Máster WINTOUR.

El estudiante deberá aprobar los exámenes y pruebas de las diferentes asignaturas para completar el programa en su totalidad.

En consonancia con lo establecido en el art. 5 del RD 1125/2003⁴, los estudiantes serán evaluados mediante los exámenes y pruebas de evaluación correspondientes. En todo caso, en cada una de las asignaturas que matricule, cada estudiante obtendrá, tras la valoración de sus resultados de aprendizaje, una calificación tanto numérica como cualitativa.

Todas las calificaciones numéricas irán acompañadas de la correspondiente calificación cualitativa de acuerdo con la escala siguiente de conversión de calificaciones al Máster WINTOUR.

Conversión de los sistemas de calificaciones nacional al sistema de calificaciones del programa Máster WINTOUR

Calificación cualitativa	Wintour	España	Francia	Portugal
Excelente	A	9 - 10	18 - 20	18 - 20
Muy bien	B	8 - 8.9	16 - 17	16 - 17
Bien	C	7 - 7,9	14 - 15	14 - 15
Satisfactorio	D	6 - 6.9	12 - 13	12 - 13
Aprobado	E	5 - 5.9	10 - 11	10 - 11
Suspense	F	0 - 4.9	0 - 9	0 - 9

Asimismo, se podrá otorgar la mención de "Matrícula de Honor" a alumnos que hayan obtenido una calificación numérica de 9,0 o superior. El número de menciones de "Matrícula de Honor" no podrá exceder del 5% de los matriculados en la materia en ese curso académico, excepto si el número de alumnos matriculados es inferior a 20, en cuyo caso se podrá otorgar una única mención de "Matrícula de Honor".

Metodologías docentes, actividades de formación y sistema de evaluación

La Universitat Rovira i Virgili, ha aprobado por Consejo de Gobierno de 16 de julio de 2015 una revisión y simplificación de las metodologías y actividades formativas en la URV. (http://tramits.urv.cat:82/continguts/secretaria_general/links_consell_govern/acords_consell_sessions/sessio69/16.3.pdf).

La URV, ya en el marco de su Plan Estratégico de Docencia (2003) sistematiza las metodologías y actividades formativas que su profesorado utiliza para la planificación y programación docente. Estas metodologías están publicadas por la URV en su publicación de Colección Docencia [\[+info\]](#)

Esta experiencia previa junto con algunas alegaciones y propuestas de mejora planteadas des de los procesos de verificación y acreditación de las titulaciones nos llevan a simplificar y actualizar la clasificación de metodologías y actividades formativas. Además de proponer una alineación con el sistema de evaluación. La clasificación es la siguiente.

Grupo	Metodología	Actividad formativa	Evaluación
GRANDE	TEORÍA [Clases magistrales]	<ul style="list-style-type: none">• Actividades Introductorias• Sesión Magistral• Eventos científicos/ divulgativos	<ul style="list-style-type: none">• Exámenes• Práctica

⁴ RD 1125/2003, de 5 de septiembre (BOE 18/09/2003), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)

Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

			<ul style="list-style-type: none"> Estudios Previos Clase invertida (Flipped classroom)
MEDIANO	PRÁCTICA [Problemas y seminarios]		<ul style="list-style-type: none"> Seminarios Resolución de problemas Supuestos prácticos/ estudio de casos Prácticas TIC Talleres Debates/Foros de discusión Presentaciones Trabajos <ul style="list-style-type: none"> Exámenes Práctica
PEQUEÑO	PROYECTOS [Prácticas de laboratorio y de campo]		<ul style="list-style-type: none"> Prácticas en laboratorios Salidas de campo Aprendizaje basado en problemas (ABP) Aprendizaje basado en la práctica (learning by doing) Aprendizaje Servicio (APS) Portafolios Simulación <ul style="list-style-type: none"> Proyectos
PEQUEÑO	PRÁCTICAS CLÍNICAS [Grupos clínicos]		<ul style="list-style-type: none"> Práctica clínica <ul style="list-style-type: none"> Práctica clínica
	PRÁCTICAS EXTERNAS TRABAJO DE FIN DE GRADO / MÁSTER [Trabajo tutorizado]		<ul style="list-style-type: none"> Prácticas externas <ul style="list-style-type: none"> Proceso de selección/asignación del lugar de prácticas externas. Mecanismos de coordinación y seguimiento Estancia de prácticas. Memoria Trabajo de fin de grado/máster <ul style="list-style-type: none"> Proceso de selección/asignación del FTG/M Mecanismos de coordinación y seguimiento Elaboración del TFG/M Presentación y defensa del Trabajo de Fin de Grado / Máster <ul style="list-style-type: none"> Seguimiento Defensa Trabajo
	EXÁMENES		<ul style="list-style-type: none"> Pruebas de desarrollo Pruebas objetivas de preguntas cortas Pruebas objetivas de tipo test Pruebas mixtas Pruebas prácticas Pruebas orales

En la planificación de las asignaturas de Prácticas Externas [+info] y Trabajo Fin de Máster[+info] disponen, además de las actividades formativas comunes a cualquier asignatura, de una ficha donde se detalla información relativa a las distintas fases de desarrollo de dichas asignaturas. Estas fases toman como referente la guía de AQU: Eines per a l'adaptació dels ensenyaments a l'EEES. AQU. Novembre 2005.; Guia general per dur a terme las proves pilot d'adaptació de les titulacions a l'EEES Titulacions de grau. AQU Abril 2005; Guia per l'avaluació de competències en el Treball de final de Grau en l'àmbit de les ciències socials i jurídiques. AQU Abril 2009.

5.2. Actividades formativas

En este sentido la descripción de las actividades formativas que se utilizarán en este título son:

Metodología	Actividad formativa	Descripción
TEORÍA	Actividades Introdutorias	Actividades dirigidas a tomar contacto y recoger información de los estudiantes y presentación de la asignatura.
	Sesión Magistral	Exposición de los contenidos de la asignatura.
	Clase invertida (Flipped classroom)	Esta actividad formativa propone darle la vuelta a la sesión magistral, de modo que los alumnos adquieran los conceptos teóricos en casa mediante la visualización de vídeos, presentaciones u otros recursos; y el tiempo presencial se utiliza para desarrollar actividades de aprendizaje significativo y personalizado (resolver dudas, realizar problemas, actividades individuales y/o en grupo).
PRÁCTICA	Seminarios	Trabajo en profundidad sobre un tema (monográfico). Ampliación y relación de los contenidos dados en las sesiones magistrales con el quehacer profesional.
	Resolución de problemas	Formulación, análisis, resolución y debate de un problema o ejercicio, relacionado con la temática de la asignatura.
	Supuestos prácticos/ estudio de casos	Planteamiento de una situación (real o simulada) en la que debe trabajar el estudiante para dar una solución argumentada al tema, resolver una serie de preguntas concretas o realizar una reflexión global.
	Prácticas TIC	Aplicar, a nivel práctico, la teoría de un ámbito de conocimiento en un contexto determinado. Ejercicios prácticos a través de las TIC.
	Talleres	Integra teoría con práctica mediante la investigación operativa y el descubrimiento. Se suele realizar en equipo. Se caracteriza por la sistematización y el uso de material especializado de acuerdo con el tema tratado para la elaboración de un trabajo práctico final.
	Debates/Foros de discusión	Actividad donde dos o más grupos defienden posturas contrarias sobre un tema determinado. Foro de discusión en caso que se realice a través de TIC.
	Presentaciones	Exposición oral por parte de los estudiantes de un tema concreto o de un trabajo (previa presentación escrita).
	Trabajos	Trabajos que realiza el estudiante.
PROYECTOS	Prácticas en laboratorios	Aplicar, a nivel práctico, la teoría de un ámbito de conocimiento en un contexto determinado. Ejercicios prácticos a través de los diferentes laboratorios.
	Salidas /visitas	Realización de visitas, estancias de formación en empresas, instituciones del sector, realización de trabajos fuera del aula (recogida de datos, observaciones) que el estudiante analiza críticamente.
	Prácticas de elaboración de vino, cerveza y cava	Aplicar, a nivel práctico la teoría sobre el procedimiento y elaboración de diferentes bebidas fermentadas, ya sea en plantas piloto o en bodegas experimentales.
	Sesiones de cata	Aplicar, a nivel práctico, la teoría sobre el análisis sensorial de bebidas fermentadas que incluye la parte visual, olfativa y de degustación que se realiza en la Sala de Cata diseñada con este fin.
	Prácticas de campo	Aplicar, a nivel práctico, la teoría sobre el cultivo agrícola (vid, cebada, etc.) así como los tratamientos y procesos realizados a lo largo de su ciclo vegetativo.
PRÁCTICAS EXTERNAS	Proceso de selección/asignación	Selección por parte del estudiante y/o asignación por parte del centro del lugar de prácticas.

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

	del lugar de prácticas externas.	
	Mecanismos de coordinación y seguimiento	Descripción de los mecanismos de coordinación y seguimiento del estudiante a través del tutor académico y del tutor profesional.
	Estancia de prácticas	Realización de una estancia de duración determinada en el lugar de prácticas, realizando las funciones asignadas y previstas en el proyecto formativo.
	Presentación y defensa de la memoria	Defensa oral por parte de los estudiantes de los trabajos de prácticas externas.
	Memoria	Elaboración de una memoria final, en la que figurará, entre otros: la descripción y valoración de tareas y trabajos desarrollados, las competencias desarrolladas, los problemas encontrados con la propuesta de resolución y una autoevaluación de las prácticas y sugerencias de mejora.

TRABAJO DE FIN DE MÁSTER	Proceso de selección/asignación del Trabajo de Fin de Grado / Máster	Selección y asignación de la temática a desarrollar del trabajo de fin de grado/máster.
	Mecanismos de coordinación y seguimiento	Entrevistas que el estudiante mantiene con su tutor/es de trabajo de fin de grado/máster en diferentes momentos del desarrollo del trabajo.
	Estancia	Realización de una estancia profesional de duración determinada en el lugar de prácticas, para el desarrollo de proyector innovador o de investigación
	Elaboración del TFG/M	Elaboración de un trabajo por parte del estudiante en el que se plasmará el logro de las competencias del grado/máster.
	Presentación y defensa del Trabajo de Fin de Grado / Máster	Defensa oral por parte de los estudiantes del trabajo de fin de grado/máster.

EXÁMENES	Pruebas de desarrollo	Pruebas que incluyen preguntas abiertas sobre un tema. Los estudiantes deben desarrollar, relacionar, organizar y presentar los conocimientos que tienen sobre la materia. La respuesta que dan es extensa.
	Pruebas objetivas de preguntas cortas	Pruebas que incluyen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Los estudiantes deben responder de manera directa mediante los conocimientos que tienen sobre la materia. La respuesta que da el estudiante es breve.
	Pruebas objetivas de tipo test	Pruebas que incluyen preguntas cerradas con diferentes alternativas de respuesta. Los estudiantes seleccionan una respuesta entre un número limitado de posibilidades.
	Pruebas mixtas	Pruebas que combinan preguntas de desarrollo, preguntas objetivas de preguntas cortas y / o pruebas objetivas tipo test.
	Pruebas prácticas	Pruebas que incluyen actividades, problemas o casos a resolver. Los estudiantes deben dar respuesta a la actividad planteada, plasmando de manera práctica, los conocimientos teóricos y prácticos de la asignatura.
	Pruebas orales	Pruebas que incluyen preguntas abiertas y/o cerradas sobre un tema o aspecto concreto. Los estudiantes deben responder de manera directa y oral a la formulación de la pregunta.

5.3. Metodologías docentes

TEORÍA

- Actividades introductorias
- Sesión magistral

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

PRÁCTICA

- Seminarios
- Resolución de problemas y ejercicios
- Supuestos práctics /estudios de casos
- Prácticas a través de TIC
- Talleres
- Debates /foros de discusión
- Presentaciones
- Trabajos

PROYECTOS

- Prácticas de laboratorio
- Salidas /visitas
- Prácticas de elaboración de vino, cerveza y cava
- Sesiones de cata
- Prácticas de campo

PRÁCTICAS EXTERNAS

- Selección/asignación del puesto de prácticas externas
- Mecanismos de coordinación y seguimiento de prácticas externas
- Estancia de las prácticas
- Memoria de prácticas externas

TRABAJO DE FIN DE MÁSTER

- Selección/asignación del trabajo fin de máster
- Mecanismos de coordinación y seguimiento del trabajo fin de máster
- Elaboración del trabajo fin de máster
- Presentación y defensa pública del trabajo fin de máster

5.4. Sistema de evaluación

EXÁMENES

- Pruebas de desarrollo
- Pruebas objetivas de preguntas cortas
- Pruebas objetivas de tipo test
- Pruebas prácticas
- Pruebas mixtas
- Pruebas orales
- Presentaciones
- Trabajos
- Resolución de problemas
- Debates

- Prácticas externas:
 - Informe final del tutor profesional de las prácticas externas

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

- Memoria de prácticas externas
- Trabajo de Final de Máster:
 - Evaluación del trabajo fin de máster
 - Evaluación del seguimiento del trabajo fin de máster por parte del tutor profesional
 - Evaluación de la defensa pública del trabajo fin de máster: evaluación realizada por un mínimo de tres profesores del máster, preferiblemente uno de cada universidad participante.

5.5. Descripción de los módulos o materias de enseñanza- aprendizaje que constituyen la estructura del plan de estudios.

- Existen módulos: No

5.5.1 Datos básicos de la Materia

Datos Básicos de la Materia	
Denominación de la materia: ENOTURISMO Y MARKETING WINE TOURISM AND MARKETING	Créditos ECTS, carácter 33 ECTS, OBLIGATORIOS 6 ECTS, OPTATIVOS
Unidad temporal y ECTS por unidad temporal: Semestral, 3 o 6 ECTS Temporalización 1º curso: 1º y 2º semestre, 2º curso: 1º semestre	
Lenguas en las que se imparte: Inglés	
Asignaturas	
<ul style="list-style-type: none"> • Adaptación a la Geografía <i>Adaptation to Geography</i> - OP - 3 ECTS -1º curso, 1º semestre, Inglés • Adaptación a la Economía <i>Adaptation to Economy</i> - OP - 3 ECTS -1º curso, 1º semestre, Inglés • Ocio y Enoturismo <i>Leisure and Wine Tourism</i> - OB - 6 ECTS -1º curso, 1º semestre, Inglés • Marketing del Turismo y el Vino <i>Marketing of Tourism and Wine</i> - OB - 6 ECTS -1º curso, 1º semestre, Inglés • Gestión de empresas de Enoturismo y emprendimiento <i>Management of wine tourism firms and Entrepreneurship</i> - OB - 3 ECTS - 1º curso, 2º semestre, Inglés • Las TIC y el Turismo del vino, Enoturismo 2.0 <i>ICT and Wine Tourism, Oenotourism 2.0</i>- OB - 6 ECTS -1º curso, 2º semestre, Inglés • Gestión de eventos enoturísticos <i>Wine tourism events management</i>, OB - 3 ECTS -2º curso, 1º semestre, Inglés • Comportamiento enoturístico <i>Wine tourism behaviour</i> OB - 3 ECTS -2º curso, 1º semestre, Inglés • Comunicación enoturística y nuevas herramientas de marketing <i>Wine tourism communication and new marketing tools</i> OB - 6 ECTS -2º curso, 1º semestre, Inglés 	
Contenido de la materia (<i>Descripción temática</i>)	
<p><u>Adaptación a la Geografía <i>Adaptation to Geography</i>:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementos del territorio. El paisaje • Diversidad de entornos rurales • Sostenibilidad y desarrollo territorial • Planes, agentes y políticas de desarrollo territorial • Herramientas de análisis y diagnóstico territorial • Herramientas de representación territorial <p><u>Adaptación a la Economía <i>Adaptation to Economy</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Instrumentos para el análisis de la actividad económica: Ejemplos de casos. • Especialización y competitividad económica territorial: <ul style="list-style-type: none"> ○ Principales sectores productivos y caracterización. ○ Turismo: dimensionamiento y significado. ○ Dimensiones e indicadores sectoriales a analizar. ○ Ejemplos de casos. • Economía del turismo: <ul style="list-style-type: none"> ○ Indicadores de turismo. ○ Temas turísticos e instrumentos analíticos. ○ Ejemplos de casos. 	

Ocio y Enoturismo *Leisure and Wine Tourism*:

- Las tendencias en turismo y ocio. Destinos, mercados y flujos
- Tendencias en el desarrollo del enoturismo. El sistema enoturístico
 - Enoturismo y valorización y desarrollo de lugares.
 - Los paisajes vitivinícolas como activos turísticos: temas de desarrollo regional.
 - Derechos de propiedad y acción colectiva.
- Modelos de desarrollo enoturísticos: experiencias en asociaciones público-privadas
- Productos y experiencias en enoturismo
 - El turismo del vino en todo el mundo: conceptualizaciones, modelos, mejores prácticas de casos internacionales.
 - Casos en bodegas de vino, rutas, museos y eventos.

Marketing del Turismo y el Vino *Marketing of Tourism and Wine*

- Principios del marketing: definición de marketing, evolución de los enfoques de mercado
- Marketing turístico:
 - Productos turísticos.
 - La segmentación del marketing y el turismo.
 - Posicionamiento en línea con las preferencias del consumidor.
 - Los canales de distribución.
 - Mezcla de comunicación turística.
- Marketing del vino:
 - Consumidores de vino: Consumidor tradicional y consumidor de vino nuevo.
 - Segmentación del mercado del vino.
 - Envases y etiquetas de vino.
 - Precios del vino.
 - Ventas, gestión de distribución y Retailing.
 - Bodega: venta directa, clubes de vinos, construcción de marca y relaciones.
 - Agentes de imagen de marca de vino: publicidad, reseñas y medios.
- El consumidor de vino y el enoturismo
 - Proceso de investigación del mercado del turismo del vino.
 - Principales fuerzas y tendencias en el consumo de vino.
 - Problemas relacionados con el consumo que afectan el consumo de vino y el turismo del vino.
 - Perfil del vino turístico.
 - Motivaciones y estilo de vida del vino.
- Marketing enoturístico
 - La bodega como atracción turística.
 - Proceso de toma de decisiones en turismo enológico.
 - El Plan de Marketing para Bodegas de Orientación Turística.
 - Destino de la comercialización del turismo del vino.
 - Comercialización del país del vino con otros productos de interés especial.
- La creatividad e innovación en enoturismo y marketing
 - Desarrollo de productos.
 - Nuevas herramientas de marketing.
 - Redes (clusters, asociaciones, clubes, gremios).
 - Cooperación transectorial.

Gestión de empresas de Enoturismo y emprendimiento *Management of wine tourism firms and Entrepreneurship*

- Gestión y competitividad de la empresa
- Liderazgo en operaciones enoturísticas
- Gestión de los recursos humanos en enoturismo
- Finanzas y Oportunidades de captación de recursos económicos
- Emprendimiento: Spin off's y start-up's
- La industria del vino en Bordeaux. Visitas y casos de estudio

Las TIC y el Turismo del vino, Enoturismo 2.0 *ICT and Wine Tourism, Oenotourism 2.0*

- Marketing digital (workshop):
 - Creación de páginas web (CMS): diseño / estructura / arquitectura
 - Optimización de motores de búsqueda (SEO), anuncio de motores de búsqueda (SEA)
 - Marketing en redes sociales (SMM): anuncios en redes sociales, gestión de comunidades y reputación electrónica
 - Campañas de correo electrónico y boletines.
 - Sistemas de reserva.
 - Tiendas en línea
 - KPI's, análisis, cuadro de mando.
- Redes sociales y reputación online
 - Los beneficios y desventajas de usar las redes sociales en la industria del vino.
 - Retos que enfrentan las bodegas para ganar visibilidad.
 - Comprender los diferentes usos de las principales plataformas de redes sociales.
 - Cómo desarrollar una estrategia de contenido dirigido.
 - Cómo compartir contenido a través de canales de medios pagados, ganados, compartidos y propios
- Producción de video (visita de campo y trabajo personal)

Gestión de eventos enoturísticos *Wine tourism events management*

- Tipos de eventos enoturísticos
- Planificación de eventos
- Gestión de eventos
- Seguimiento del impacto de los eventos

Comportamiento enoturístico *Wine tourism behaviour*

- Introducción al comportamiento del consumidor
- Motivación del Enoturista
- Proceso de toma de decisiones del enoturista
- Comportamiento del enoturista y comunicaciones de marketing

Comunicación enoturística y nuevas herramientas de marketing *Wine tourism communication and new marketing tools*

- Introducción a las comunicaciones integradas de marketing
- Gestión de imagen corporativa
- Gestión publicitaria, estrategia creativa y estrategia mediática.
- Promociones al consumidor. Programas de lealtad.
- Venta personal
- Patrocinio
- Nuevas herramientas de marketing.
- Redes: clusters, clubes, asociaciones, guías.
- Cooperación transnacional

Resultados de aprendizaje

<ul style="list-style-type: none"> Comprender los componentes del territorio y su diversidad como contexto de la actividad enoturística Comprender y demostrar la importancia del territorio y el enoturismo en el desarrollo territorial Conocer y utilizar herramientas de análisis, diagnóstico y representación territorial Comprender el funcionamiento del sistema económico/turístico y su medición Conocer las principales técnicas para el seguimiento y monitorización de la actividad turística Conocer casos de análisis de los destinos y mercados turísticos (enoturismo) Comprender el funcionamiento del Sistema de producción y consumo enoturístico Identificar y distinguir los diferentes tipos de experiencias y productos enoturísticos Conocer los factores de innovación en el desarrollo de productos y actividades de ocio. Aprender los diferentes modelos de desarrollo del enoturismo Reconocer los conceptos estratégicos y operativos del marketing. Identificar y utilizar las variables del marketing mix en el ámbito del enoturismo Comprender los métodos de investigación para identificar las características del mercado enoturístico Conocer los principales esquemas organizativos internos y externos de la empresa Comprende el concepto de competitividad y sus interrelaciones con la estrategia y la estructura y el gobierno de la empresa enoturística. Conocer y aplicar las nuevas tecnologías para el desarrollo, promoción y posicionamiento de productos y empresas enoturísticas. Conocer y saber utilizar herramientas digitales para dar visibilidad a la empresa, crear confianza en la marca y mantener la relevancia en la era digital. Reconocer la importancia de las estrategias directas de marketing y ventas en periodos festivos Comprender las perspectivas del consumidor sobre los tipos de vino, de botella, de diseño de etiquetas y tipos de cierre 																														
Requisitos																														
Observaciones																														
Competencias⁵																														
<ul style="list-style-type: none"> Competencias Básicas: CB6, CB8, CB7, CB10, CB9 Competencias Específicas: E2, E3, E4, E5, E6, Competencias Transversales: CT2, CT6, CT7 																														
Actividades formativas																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividad formativa</th> <th>Horas</th> <th>% de Presencialidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sesión magistral</td> <td>410</td> <td>40% (40% sobre 410h son 164h con profesor)</td> </tr> <tr> <td>Seminarios</td> <td>160</td> <td>40% (40% sobre 100h son 64h con profesor)</td> </tr> <tr> <td>Resolución de problemas</td> <td>85</td> <td>40% (40% sobre 85h son 34h con profesor)</td> </tr> <tr> <td>Prácticas TIC</td> <td>15</td> <td>40% (40% sobre 15h son 6h con profesor)</td> </tr> <tr> <td>Debates</td> <td>15</td> <td>40% (40% sobre 15h son 6h con profesor)</td> </tr> <tr> <td>Presentaciones</td> <td>30</td> <td>40% (40% sobre 30h son 12h con profesor)</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de laboratorio</td> <td>35</td> <td>40% (40% sobre 35h son 14h con profesor)</td> </tr> <tr> <td>Visitas</td> <td>225</td> <td>40% (40% sobre 225h son 90h con profesor)</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>975h</td> <td>Quedan 585 horas de trabajo autónomo del estudiante</td> </tr> </tbody> </table>	Actividad formativa	Horas	% de Presencialidad	Sesión magistral	410	40% (40% sobre 410h son 164h con profesor)	Seminarios	160	40% (40% sobre 100h son 64h con profesor)	Resolución de problemas	85	40% (40% sobre 85h son 34h con profesor)	Prácticas TIC	15	40% (40% sobre 15h son 6h con profesor)	Debates	15	40% (40% sobre 15h son 6h con profesor)	Presentaciones	30	40% (40% sobre 30h son 12h con profesor)	Prácticas de laboratorio	35	40% (40% sobre 35h son 14h con profesor)	Visitas	225	40% (40% sobre 225h son 90h con profesor)	TOTAL	975h	Quedan 585 horas de trabajo autónomo del estudiante
Actividad formativa	Horas	% de Presencialidad																												
Sesión magistral	410	40% (40% sobre 410h son 164h con profesor)																												
Seminarios	160	40% (40% sobre 100h son 64h con profesor)																												
Resolución de problemas	85	40% (40% sobre 85h son 34h con profesor)																												
Prácticas TIC	15	40% (40% sobre 15h son 6h con profesor)																												
Debates	15	40% (40% sobre 15h son 6h con profesor)																												
Presentaciones	30	40% (40% sobre 30h son 12h con profesor)																												
Prácticas de laboratorio	35	40% (40% sobre 35h son 14h con profesor)																												
Visitas	225	40% (40% sobre 225h son 90h con profesor)																												
TOTAL	975h	Quedan 585 horas de trabajo autónomo del estudiante																												
Metodologías docentes:																														

Metodologías docentes		
TEORÍA	Sesión magistral	
PRÁCTICA	Seminarios	Debates /foros de discusión
	Resolución de problemas	
PROYECTOS	Prácticas TIC	Presentaciones
	Prácticas de laboratorio	
	Salidas / Visitas	
Sistema de evaluación:		
Sistema de evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
Presentaciones	10%	30%
Trabajos	20%	50%
Ejercicios prácticos	10%	20%
Pruebas mixtas	40%	50%
Pruebas orales	30%	30%

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
 Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Datos Básicos de la Materia	
Denominación de la materia: PRODUCCIÓN DE VINOS <i>WINE MAKING</i>	Créditos ECTS, carácter <i>18 ECTS, OBLIGATORIOS</i> <i>6 ECTS, OPTATIVOS</i>
Unidad temporal y ECTS por unidad temporal: <i>Semestral, 3 o 6 ECTS</i> Temporalización 1º curso: 1º y 2º semestre, 2º curso: 1º semestre	
Lenguas en las que se imparte: Inglés	
Asignaturas	
<ul style="list-style-type: none"> • Adaptación a la Enología <i>Adaptation to Oenology</i> - OP - 3 ECTS -1º curso, 1º semestre, Inglés • Adaptación a la práctica enológica <i>Adaptation to Practical winemaking</i> - OP- 3 ECTS -1º curso, 1º semestre, Inglés • Producción de vinos espumosos <i>Sparkling Wine Production</i> - OB - 6 ECTS -1º curso, 1º semestre, Inglés • Producción de vinos tintos y dulces <i>Aged and sweet wine productions</i> - OB - 6 ECTS -1º curso, 2º semestre, Inglés • Producción de vinos fortificados <i>Fortified wine production</i> - OB - 6 ECTS -2º curso, 1º semestre, Inglés 	
Contenido de la materia (<i>Descripción temática</i>)	

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Adaptación a la Enología *Adaptation to Oenology*

- Viticultura: variedades de uva y manejo del viñedo.
 - Proceso de maduración, evolución e influencias a la composición del vino.
 - Control de maduración y estado de salud.
 - Cosecha y transporte de uva.
- Enología: proceso de vinificación, crianza.
 - Operaciones comunes en todas las vinificaciones.
 - Fermentación de vino blanco.
 - Fermentación de vino rosado.
 - Fermentación de vino tinto.
 - Envejecimiento del vino
 - Estabilización y embotellado.
 - Introducción al análisis sensorial.

Adaptación a la práctica enológica *Adaptation to Practical winemaking*

Sesiones prácticas de vendimia y vinificación en la bodega de la Facultad de Enología.

Producción de vinos espumosos *Sparkling Wine Production*

- Historia y legislación. Los diferentes tipos de vinos espumosos
- Viticultura de los vinos espumosos y características de las principales variedades utilizadas
- Metodologías para la elaboración del vino base
- Preparación de inóculos (pie de cuba), tiraje y segunda fermentación
- Envejecimiento, clarificación, degüelle y conservación.
- Método tradicional: Champagne, Cremant, Cava, Talento
- Fermentación en tanque: Asti Spumanti, Proseco, Lambrusco
- Características sensoriales de los vinos espumosos. Sesiones de cata
 - Degustación de diferentes tipos de vinos espumosos.
 - El gusto vertical: efecto del envejecimiento.
 - Gusto horizontal: efecto de la dosificación en un joven y un anciano espumoso.
 - Vinos exquisitos del mundo.
 - Nuevas bebidas carbonatadas aromatizadas a base de vino.
- Sesión de laboratorio
- Visitas

Producción de vinos tintos y dulces *Aged and sweet Wine Production*

- Maduración de la uva y vendimia.
- Producción de vino tinto:
 - Tipos de vinificación en tinto
 - Prácticas enológicas
 - Fermentación alcohólica y maloláctica
 - Estabilización, contaminaciones por patógenos.
 - Sesiones de Cata
- Variedades de uva - Compuestos fenólicos y análisis de color.
- Tecnología de vinificación - Los parámetros de valorización de vinos blancos y dulces de calidad.
 - Introducción a la vinificación en blanco
 - Vinificación de vinos blancos secos
 - Vinificación de vinos blancos dulces: tipos de vinos dulces. Vinos botrotizados
 - Sesiones de cata
- Vinos blancos madurados sobre lías.
- Otros tipos de vinos

Producción de vinos fortificados *Fortified Wine Production*

- Los diferentes tipos de vinos fortificados
- Historia y legislación. Variedades de uva
- Elaboración de los diferentes vinos de Oporto
- Envejecimiento y conservación
- Características sensoriales

Resultados de aprendizaje

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

- Reconocer los procesos de elaboración, así como los equipos necesarios para la producción de los diferentes tipos de vino y vinos especiales (espumosos, dulces, fortificados y crianza).
- Conocer las diferentes variedades de uva, su ciclo de vida y la relación con las características del mosto.
- Distinguir las técnicas vitícolas del manejo del viñedo en la plantación y las operaciones anuales de mantenimiento del cultivo.
- Identificar los puntos críticos en la elaboración de los diferentes tipos de vino
- Distinguir las características sensoriales de los diferentes vinos y vinos especiales
- Conocer los diversos procesos de producción y técnicas de envejecimiento de los vinos de crianza
- Adquirir habilidades científicas y prácticas en diferentes procesos de producción de vinos

Requisitos

Observaciones

Competencias⁶

- **Competencias Básicas:** CB6, CB7, CB8, CB10
- **Competencias Específicas:** E1, E8, E9
- **Competencias Transversales:** CT4

Actividades formativas

Actividad formativa	Horas	% de Presencialidad
Sesión magistral	237'5	40% (40% sobre 237'5h son 95h con profesor)
Seminarios	37'5	40% (40% sobre 37'5h son 15h con profesor)
Resolución de problemas	25	40% (40% sobre 25h son 10h con profesor)
Salidas/visitas	125	40% (40% sobre 125h son 50h con profesor)
Sesiones de cata	100	40% (40% sobre 100h son 40h con profesor)
Prácticas de elaboración de vino, cerveza y cava	75	40% (40% sobre 75h son 30h con profesor)
TOTAL	600 h	Quedan 360 horas de trabajo autónomo del estudiante

Metodologías docentes:

Metodologías docentes	
TEORÍA	Sesión magistral
PRÁCTICA	Seminarios
	Resolución de problemas
	Prácticas TIC
PROYECTOS	Salidas/ Visitas
	Sesiones de cata
	Prácticas de elaboración de vino, cerveza y cava

Sistema de evaluación:

Sistema de evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
Resolución de problemas	20%	50%
Trabajos	25%	50%
Pruebas mixtas	50%	75%
Presentaciones	50%	50%

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Datos Básicos de la Materia	
Denominación de la materia: PATRIMONIO DEL VINO <i>WINE HERITAGE</i>	Créditos ECTS, carácter <i>21 ECTS, OBLIGATORIOS</i>
Unidad temporal y ECTS por unidad temporal: <i>Semestral, 3 o 6 ECTS</i> Temporalización 1º curso: 1º y 2º semestre, 2º curso: 1º semestre	
Lenguas en las que se imparte: Inglés	
Asignaturas	
<ul style="list-style-type: none"> • Patrimonio del vino y Cultura en España <i>Spanish Wine Heritage and Culture</i>- OB - 3 ECTS -1º curso, 1º semestre, Inglés • Regiones vinícolas de España <i>Spanish Wine regions</i>- OB - 3 ECTS -1º curso, 1º semestre, Inglés • Denominaciones de origen del vino, maridaje y servicio, degustación <i>Wine Appellations knowledge, food matching and service, tasting</i> - OB - 6 ECTS -1º curso, 2º semestre, Inglés • French Wine heritage and traditions- OB - 3 ECTS -1º curso, 2º semestre, Inglés • Patrimonio del vino y Turismo en Portugal <i>Portuguese Wine Heritage and Tourism</i> - OB - 3 ECTS -2º curso, 1º semestre, Inglés • Regiones vinícolas de Portugal <i>Portuguese Wine regions</i>- OB - 3 ECTS -2º curso, 1º semestre, Inglés 	
Contenido de la materia (<i>Descripción temática</i>)	

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Patrimonio del vino y Cultura en España *Spanish Wine Heritage and Culture*

- Raíces históricas de la producción de vino: orígenes pasados y futuros. La revolución romana. La invasión árabe y la Edad Media. La agricultura intensiva en el siglo XVI-XVIII. La filoxera y sus cambios agrícolas, sociales y económicos.
- Paisajes culturales y proyecciones turísticas. Patrimonio del vino en España
- Gastronomía local. Tradiciones gastronómicas locales y maridaje.
- Actividades tradicionales locales.

Regiones vinícolas de España *Spanish Wine regions*

- Indicaciones geográficas: diferencias y tendencias comunes
- Principales denominaciones de origen españolas
- Vinos de la zona: descripción y degustación. Principales variedades españolas.
- Vino y salud: metabolismo del etanol y productos secundarios.

Denominaciones de origen del vino, maridaje y servicio, degustación *Wine Appellations knowledge, food matching and service, tasting:*

- Principales denominaciones de origen francesas.
- Denominaciones locales: vinos de Burdeos
- Efecto del terroir en la calidad sensorial de los vinos.
- Cata y Umbrales de percepción
- El servicio del vino / sommelieria
- Workshops, catas y maridajes

Patrimonio del vino y tradiciones en Francia *French Wine heritage and traditions*

- Historia de los viñedos y vinos de Francia y su relación con el turismo. Burdeos como ejemplo
- Gastronomía local.
- Actividades tradicionales locales: trabajo en grupo
- Talleres y visitas

Patrimonio del vino y Turismo en Portugal *Portuguese Wine Heritage and Tourism*

- Turismo local / regional y enológico.
 - Los actores institucionales del sector turístico: un enfoque a diferentes escalas.
 - El gobierno local y el turismo del vino.
 - Otros actores locales: su diversidad e impacto.
- La gastronomía del vino: tradición y creatividad.
- El viñedo y el vino en la artesanía: tradición e innovación.

Regiones vinícolas de Portugal *Portuguese Wine regions*

- Las regiones vitivinícolas y el enoturismo: algunos ejemplos.
 - Marco geográfico, histórico e institucional.
 - El paisaje y la diversidad enológica.
 - Entorno sociocultural y económico: algunos indicadores.
 - El patrimonio arquitectónico y cultural: un componente distintivo e impactante.
 - Principales denominaciones de origen portuguesas.
 - Vinos portugueses: Principales variedades portuguesas. Descripción y degustación.

Resultados de aprendizaje

- Identificar las denominaciones de origen y asociarlas con sus características más relevantes
- Evaluar la importancia de los vinos en la gastronomía local
- Distinguir y utilizar los maridajes específicos entre los vinos y la gastronomía local
- Situar y describir las tradiciones tangibles e intangibles del territorio
- Reconocer la importancia del turismo en el desarrollo local y regional de territorios vitivinícolas
- Interpretar el patrimonio, la historia, el paisaje y el contexto socioeconómico y cultural
- Conocer y aplicar el diseño de cartas de vinos armonizándolos con la oferta gastronómica.
- Dominar las técnicas e instrumentos del servicio del vino (botellas, vasos, decantadores, etc.)
- Identificar las zonas vitivinícolas del mundo y las diferentes Denominaciones de Origen.

Requisitos

Observaciones

Competencias⁷

- **Competencias Básicas:** CB6, CB7, CB8, CB10
- **Competencias Específicas:** E3, E7, E8,
- **Competencias Transversales:** CT3, CT7

Actividades formativas

Actividad formativa	Horas	% de Presencialidad
Sesión magistral	110	40% (40% sobre 110 h son 44h con profesor)
Seminarios	60	40% (40% sobre 60h son 24h con profesor)
Resolución de problemas	50	40% (40% sobre 50h son 20h con profesor)
Salidas/visitas	120	40% (40% sobre 120h son 48h con profesor)
Sesiones de cata	120	40% (40% sobre 120h son 48h con profesor)
Debates	15	40% (40% sobre 15h son 6h con profesor)
Presentaciones	50	40% (40% sobre 50h son 20h con profesor)
TOTAL	525 h	Quedan 315 horas de trabajo autónomo del estudiante

Metodologías docentes:

Metodologías docentes	
TEORÍA	Sesión magistral
PRÁCTICA	Seminarios
	Resolución de problemas
	Debates
	Presentaciones
PROYECTOS	Salidas/ Visitas

Sistema de evaluación:

Sistema de evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
Ejercicios prácticos	30%	50%
Trabajos	30%	50%
Pruebas mixtas	30%	50%
Debates	5%	20%
Presentaciones	30%	50%
Pruebas orales	30%	50%

Datos Básicos de la Materia	
Denominación de la materia: PRÁCTICAS EXTERNAS	Créditos ECTS, carácter 12 ECTS, OBLIGATORIOS
Unidad temporal y ECTS por unidad temporal: Cuatrimestral, 12 ECTS Temporalización 1º curso, 2º semestre 2º curso: 1º cuatrimestre	
Lenguas en las que se imparte: Inglés	
Asignaturas	
<ul style="list-style-type: none"> • Prácticas Externas en Enoturismo <i>Wine Tourism Internship OB - 6 ECTS - 1º curso, 2º semestre, Inglés</i> • Prácticas Externas en Enología <i>Practical Winemaking OB - 6ECTS - 2º curso, 1º semestre, Inglés</i> 	
Contenido de la materia (Descripción temática)	
<p>Las Prácticas Externas (PE) están repartidas en dos asignaturas distintas, en las que el alumno deberá realizar unas 150 horas de prácticas en empresa en cada una de ellas, desempeñando tareas relacionadas con los Módulos de <i>Enoturismo y Marketing</i>, y <i>Elaboración de Vinos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - "Prácticas externas en Enoturismo" <i>Wine Tourism internship</i> (PEXT, 6 ECTS). Estas Prácticas se realizarán al final del primer curso, en una empresa relacionada con enoturismo Allí el estudiante aprenderá y participará activamente en el diseño, organización y desarrollo de diferentes actividades enoturísticas. Estos conocimientos van a ser de gran utilidad para su formación y para poder realizar posteriormente el Trabajo Final de Máster. - "Prácticas externas en Enología" <i>Practical Wine Making</i> (PEXT, 6 ECTS). Estas prácticas se realizarán al inicio del segundo curso, coincidiendo con la época de vendimia, en una empresa elaboradora de vino. Allí el estudiante aprenderá y participará activamente en el proceso de recolección de uva y elaboración de vinos. Esta formación va a ser fundamental para entender el proceso de elaboración, y poder ser un buen profesional del enoturismo. <p>El estudiante puede elegir el lugar donde realizar sus prácticas, bien proponiendo el lugar donde le gustaría llevarlas a cabo, bien optando por alguna de las ofertas que el profesor tutor del máster le ofrecerá entre posibles lugares que se ajusten a sus intereses profesionales.</p> <p>El objetivo perseguido con el desarrollo de las prácticas externas será permitir al estudiante la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos en el ámbito del enoturismo o en los procesos de producción de vinos durante su formación académica, preparándole para el ejercicio de actividades profesionales y facilitando su incorporación al mercado laboral.</p> <p>Al final de las estancias en prácticas el alumno deberá presentar una memoria escrita en la que se hará mención y descripción de todas las tareas realizadas.</p>	
Resultados de aprendizaje	

- Integrar los conocimientos teóricos adquiridos con las realidades a las cuales se pueden aplicar.
- Demostrar capacidad para desarrollar las tareas profesionales habituales en la elaboración de vinos.
- Conocer y utilizar los medios técnicos y prácticos que suelen utilizar los profesionales del sector enoturístico.
- Participar en el conjunto de las actividades dentro una empresa elaboradora de vino o de una empresa con actividades enoturísticas
- Poner en funcionamiento, en un ámbito profesional y de manera integrada, toda una serie de competencias específicas, transversales y nucleares.
- Integrar los conocimientos teóricos con las realidades a las cuales se pueden aplicar.
- Conocer instituciones y organismos vinculados al ámbito estudiado.
- Ser capaces de aplicar las técnicas aprendidas en contextos concretos.
- Desarrollar el espíritu analítico, creativo y crítico en el momento de valorar la realidad profesional.
- Conocer y utilizar los medios técnicos más frecuentemente utilizados por los profesionales del ámbito de la enología y otras bebidas fermentadas.

Requisitos

Observaciones

Para el desarrollo de las Prácticas externas se aplicará la Normativa de Prácticas Externas de los Estudiantes de la URV aprobada por el Consejo de Gobierno del 20 de diciembre de 2012, así como las normativas aplicables que estan en el siguiente link:

http://www.urv.cat/serveis_universitaris/borsa_de_treball/practiques/es_normativa.html

El Consorcio WINTOUR está en proceso de elaborar una normativa específica y una guía que regulen las Prácticas Externas del máster, donde se detallará el proceso de selección del lugar de prácticas, los mecanismos de coordinación y seguimiento del estudiante, así como el proceso de evaluación.

La Facultad de Enología dispone de un modelo para la firma de Convenios Específicos Colaboración para el desarrollo de Prácticas Externas, disponible en el siguiente link:

<http://www.fe.urv.cat/informacio-per-a/convenis.html>

Competencias⁸

- **Competencias Básicas:** CB6, CB7, CB8, C10
- **Competencias Específicas:** E2, E9
- **Competencias Transversales:** CT1, CT3, CT4, CT6

Actividades formativas

Actividad formativa	Horas	% de Presencialidad
Proceso de selección/asignación del lugar de prácticas externas	5	100% (100% sobre 5h son 5h con profesor)
Mecanismos de coordinación y seguimiento	20	100% (100% sobre 20h son 20h con profesor)
Estancia de prácticas	240	0%
Memoria	35	0%
TOTAL	300	Quedan 275 h de trabajo autónomo del estudiante

Metodologías docentes:

Metodologías docentes		
PRÀCTIQUES EXTERNES	Proceso de selección/asignación del lugar de prácticas externas	
	Mecanismos de coordinación y seguimiento	
	Estancia de prácticas.	
	Memoria	
Sistema de evaluación:		
Sistema de evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
Informe final del tutor profesional de las prácticas externas	10%	50%
Memoria de prácticas externas	50%	90%

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
 Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Datos Básicos de la Materia	
Denominación de la materia: TRABAJO DE FIN DE MASTER MASTER THESIS	Créditos ECTS, carácter 30 ECTS, OBLIGATORIOS
Unidad temporal y ECTS por unidad temporal: <i>semestral, 30 ECTS</i> Temporalización 2º curso: 2º semestre	
Lenguas en las que se imparte: Inglés	
Asignaturas	
<ul style="list-style-type: none"> Trabajo Fin de Master <i>Master Thesis</i>- OB - 30 ECTS -2º curso, 2º semestre, Inglés 	
Contenido de la materia (<i>Descripción temática</i>)	
<p>El Trabajo Fin de Máster se concibe como un proyecto aplicado o de investigación, en el ámbito del enoturismo a desarrollar durante la estancia de prácticas profesionales en alguna de las organizaciones socias del Consorcio WINTOUR como por ejemplo: bodegas, establecimientos y equipamientos enoturísticos, administraciones públicas o centros de investigación.</p> <p>Las líneas de trabajo del TFM versaran sobre el desarrollo de un proyecto enoturístico innovador o de un proyecto de investigación en el ámbito del enoturismo como por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - el diseño de un nuevo producto enoturístico - la redacción de un plan o propuesta de mejora del marketing de una empresa u organización - el estudio de los mercados de demanda enoturísticos - la redacción de un plan para la definición de estrategias de desarrollo del enoturismo en una región vitivinícola, etc. <p>El Trabajo de Fin de Máster será el resultado final de todo el programa, dónde los estudiantes tendrán que desarrollar un proyecto relacionado con las habilidades adquiridas durante el máster</p>	
Resultados de aprendizaje	
<ul style="list-style-type: none"> • Ser capaz de redactar y discutir en forma de artículo científico o técnico los resultados de la investigación propia. • Realizar un estudio específico de investigación o innovación dentro del campo de la enología y turismo. • Integrar los conocimientos teóricos con las realidades a las cuales se pueden proyectar. <ul style="list-style-type: none"> - Poner en funcionamiento, en un ámbito profesional y de manera integrada, toda una serie de competencias básicas, transversales y específicas. - Conocer instituciones y organismos vinculados al ámbito de la especialización elegida. - Desarrollar el espíritu analítico, creativo y crítico en el momento de valorar la realidad profesional. 	
Requisitos	
Observaciones	
<p>El Consorcio WINTOUR está en proceso de redactar una normativa específica y una guía del Trabajo de Final de Máster tomando como referencia las regulaciones al respecto de las tres universidades participantes. En ella se detallaran los procedimientos a seguir para la selección del tema del trabajo, los mecanismos de coordinación y seguimiento del estudiante, así como el proceso de evaluación.</p> <p>El estudiante dispondrá de una codirección, es decir, de un tutor académico (un miembro del profesorado del máster) y de un tutor profesional (un responsable de la organización de acogida del estudiante durante sus prácticas profesionales). Estas figuras se encargarán de llevar a cabo la orientación y seguimiento del trabajo de fin de máster. En relación a los tutores académicos, cada universidad tutorizará un tercio de los alumnos matriculados aproximadamente.</p> <p>La evaluación se lleva a cabo por un jurado compuesto por 3 a 5 miembros expertos en la materia. Los estudiantes deben realizar una presentación del trabajo para su evaluación por el jurado, que valorará tanto el contenido en sí mismo como la estructura, así como la capacidad de comunicación oral y escrita de los estudiantes. La deliberación del jurado sobre la aprobación o rechazo se adopta por una mayoría de sus miembros, con los votos de cada miembro y la justificación, no siendo permitidos abstenciones.</p>	

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Competencias⁹

- **Competencias Básicas:** CB6, CB7, CB8, CB9, CB10
- **Competencias Específicas:** E1, E2, E3, E4, E5, E6, E7, E8, E9, E10
- **Competencias Transversales:** CT1, CT,2 CT3, CT5, CT7

Actividades formativas

Actividad formativa	Horas	% de Presencialidad
Proceso de selección/asignación del TFM	10	100% (100% sobre 10h son 10h con profesor)
Mecanismos de coordinación y seguimiento	50	100% (100% sobre 50h son 50h con profesor)
Estancia de prácticas	400	0%
Elaboración del TFM	250	0%
Presentación y defensa del TFM Memoria	40	15% (15% sobre 40h son 6h con profesor)
TOTAL	750	Quedan 684 h de trabajo autónomo del estudiante

Metodologías docentes:

Metodologías docentes	
TRABAJO FIN DE MÁSTER	Proceso de selección/asignación del TFM
	Mecanismos de coordinación y seguimiento
	Estancia
	Elaboración del TFM
	Presentación y defensa del TFM Memoria

Sistema de evaluación:

Evaluación de la defensa pública del trabajo fin de máster: evaluación se realizará por un mínimo de tres profesores del máster, preferiblemente uno de cada universidad participante.

Sistema de evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
Evaluación del trabajo fin de máster	40%	60%
Evaluación de la defensa pública del trabajo fin de máster: evaluación realizada por un comité de expertos	40%	60%
Evaluación del seguimiento del trabajo fin de master por parte del tutor profesional	0	30%

6. Personal Académico

6.1. Profesorado

Tabla 6.1. Profesorado según categoría:

Universidad	Categoría	Número	% Doctores	% categoría	% de horas impartidas
URV: 46 ECTS	Catedráticos de Universidad	3	100%	30%	41'6%
	Titulares de Universidad	4	100%	40%	34'7%
	Catedrático contratado	1	100%	10%	8'3%
	Profesor Agregado	1	100%	10%	8'3%
	Profesor Visitante	1	100%	10%	6'98%
	<i>TOTAL</i>	<i>10</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>
UB: 40 ECTS					
UP: 40 ECTS					
	Total		100%		

(1) Esta información se debe obtener de la tabla del anexo 1 Distribució dels crèdits de l'ensenyament

6.1.1. Personal Académico

La carga docente necesaria para llevar a cabo el plan de estudios propuesto queda completamente asumida por la plantilla actual de profesorado de los departamentos implicados en la docencia de las actividades del plan de estudios propuesto. El coste económico del profesorado implicado, al tratarse de la plantilla presupuestada en el capítulo I de la Universitat Rovira i Virgili, queda asumida por la URV.

Respecto a los criterios de asignación de la docencia y según el artículo 7 de asignación de docencia al profesorado de la Normativa de Docencia de la URV: Corresponde a los departamentos aportar los recursos de personal docente con los que cuenta. Las obligaciones docentes que tenga asignadas, en vista de la fuerza docente que le corresponde, constituye su carga docente obligada, la cual será responsabilidad colectiva del departamento.

Con carácter general, el conjunto nuclear de materias del plan de estudios Formación básica, Obligatorias, Optativas de carácter fundamental, serán impartidas por el profesorado a tiempo completo, mientras que, de acuerdo a la dedicación parcial y sujeta a cambios anuales de disponibilidad horaria, se reserva al profesor asociado las materias optativas específicas, de perfil profesional y de carácter más complementario.

Tabla 6.2: Descripción del Personal Académico

Categoría (1)	Dpt-Area (2)	Dedicación (3)	Título (4)	Experiencia docente (5)	Experiencia investigadora/ profesional (6)
Catedrático de Universidad	Departamento de Bioquímica y Biotecnología – Área de Nutrición y Bromatología	TC	Doctor en Biología	6 tramos de docencia. Impartición de la asignatura Cultura Vitivinícola en el Grado de Enología; Investigación en Enología en España y Scientific Communication en el máster en enología.	3 tramos de investigación (4) Grupo de investigación Biotecnología Enológica 13 tesis doctorales dirigidas Participación en proyectos de investigación financiados en convocatorias públicas: 19 (10 como IP) Participación en proyectos europeos: 2 (1 como coordinador) 100 artículos científicos publicados en revistas Internacionales referenciadas. 155 presentaciones en congresos.
Catedrático de Universidad	Departamento de Bioquímica y Biotecnología – Área de Nutrición y Bromatología	TC	Doctor en Química	6 tramos de docencia. Impartición de las asignaturas de Enología General I y II, y Crianza y Envejecimiento de vinos en el grado de Enología. Impartición de la asignatura Compuestos fenólicos, proteínas y polisacáridos del vino en el master de Enología	4 tramos de investigación. Grupo de investigación en Tecnología Enológica 9 tesis doctorales dirigidas Participación en proyectos de investigación financiados en convocatorias públicas: 9 proyectos del Plan Nacional (CICYT) de los cuales 4 como investigador principal Participación en proyectos europeos: 46 artículos científicos publicados en revistas internacionales.
					Más de 100 presentaciones en congresos. Experiencia profesional: Experiencia como enólogo asesor y en desarrollo de proyectos con bodegas

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Categoría (1)	Dpt-Area (2)	Dedicación (3)	Título (4)	Experiencia docente (5)	Experiencia investigadora/profesional (6)
Titular de Universidad	Departamento de Bioquímica y Biotecnología Nutrición y Bromatología	TC	Doctor en Ciencia Químicas	<p>Tramos de docencia: 3</p> <p>Impartición de la asignatura de Análisis Sensorial, Vinos Espumosos y otras asignaturas de la materia Enología en el graduado Superior de enología, la licenciatura y Grado de enología.</p> <p>Impartición de cursos de master y de DEA: curso de 3 créditos "coloides del vino".</p>	<p>2 tramos de investigación. Grupo de investigación TECNOLOGIA ENOLOGICA</p> <p>5 tesis doctorales dirigidas</p> <p>Participación en 7 proyectos de investigación financiados en convocatorias públicas en los últimos 10 años; todos ellos relacionados con el ámbito de la enología.</p> <p>22 artículos científicos publicados en revistas internacionales.</p> <p>2 presentaciones en congresos.</p> <p>Experiencia profesional: 3 años departamento control de calidad de la empresa JB Berger, SA. 5 años de director técnico de la SCCL La Granada</p>
Catedrático de Universidad	Departamento de Geografía Área Análisis Geográfico Regional	TC	Doctor en Geografía e Historia	Tramos de docencia: 5	<p>Tramos de investigación: 3</p> <p>Grupos de Investigación: OTURISME - Observatorio de la Fundación de Estudios Turísticos Costa Daurada</p> <p>TURISTICO - Análisis Territorial y Estudios Turísticos</p> <p>Linias de investigación: Desarrollo local Geografía del turismo Ordenación del territorio Parques temáticos Planificación turística del litoral Turismo rural</p>
Titular de Universidad	Departamento de Geografía - Área de Geografía Humana	TC	Doctor en Geografía e Historia	<p>Tramos de docencia: 5</p> <p>Impartición de las Asignaturas de Fundamentos de Análisis Geográfico (Grado de Turismo y Grado de Geografía y Ordenación del Turismo) y tutor del Trabajo Fin de Grado. Así como en la Licenciatura de Geografía y la Diplomatura de Turismo</p> <p>Impartición de la asignatura Técnicas Cualitativas para la Planificación Territorial del Máster en Análisis y Gestión del Territorio: Planificación, Gobierno y Liderazgo.</p>	<p>Tramos de investigación: 1</p> <p>Grupos de Investigación: TURISTICO - Análisis Territorial y Estudios Turísticos</p> <p>Linias de investigación: Medio rural: desarrollo rural, planificación espacios naturales y demografía rural</p>

Categoría (1)	Dpt-Area (2)	Dedicación (3)	Título (4)	Experiencia docente (5)	Experiencia investigadora/profesional (6)
Catedrático contratado	Departamento de Economía	TC	Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales	Tramos de docencia: 3 Impartición de las asignaturas de Políticas y Gestión Pública del Turismo (Grado de Geografía y Ordenación del Turismo) y tutor del Trabajo Fin de Grado. Así como en los grados de ADE, Finanzas, Economía. Impartición de las asignaturas Análisis coyuntural y de nuevas tendencias turísticas y Técnicas de Análisis económico de los mercados turísticos del Máster de Técnicas de Análisis e Innovación Turística	Tramos de investigación: 2 Grupos de Investigación: GRITGRIT - Grupo de investigación de Industria y Territorio Linias de investigación: Environmental Economics Tourism Economics (departament)
Titular de Universidad	Departamento de Gestión de Empresas - Área de Comercialización e Investigación de Mercados	TC	Doctor en Administración y Dirección de Empresas	Tramos de docencia: 4 Impartición de las asignaturas Estrategias de marketing, Estrategias de marketing para el emprendedor del Máster de Dirección de Empresas y del Máster de Emprendedores e Innovación. Experiencia docente en los grados de ADE y en el Máster de Dirección Estratégica de la Empresa	Grupos de Investigación: ECGESTUR - Economía y Gestión del Sector Turístico Linias de investigación: Marketing Relacional y CRM Marketing Turístico Marketing y Nuevas Tecnologías
Titular de Universidad	Departamento de Gestión de Empresas - Área de Comercialización e investigación de mercados	TC	Doctora en Administración y Dirección de Empresas	Tramos de docencia: 3 Impartición de las asignaturas Sistemas Tecnológicos Integrales de Comunicación y Distribución del Máster de Técnicas y Analisis e Innovación Turística. Experiencia docente en las asignaturas Fundamentos de Marketing e Investigación de Mercados y Aplicaciones de los grados de ADE y tutorización de los Trabajos Fin de Grado de y Máster del Grado de Turismo y de los másteres Dirección Estratégica de la Empresa y Dirección y Planificación del Turismo.	Grupos de Investigación: ECGESTUR - Economía y Gestión del Sector Turístico FACTHUMA - Factor humano, organizaciones y mercados RESET000 - RESET: Responsabilidad social, Sostenibilidad y Ética empresarial Linias de Investigación Comportamiento del consumidor Innovación docente Marketing Interno Marketing Oleícola Marketing Turístico Orientación al mercado Resposabilidad Social Corporativa Tecnologías de Información y Comunicación

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Categoría (1)	Dpt-Area (2)	Dedicación (3)	Título (4)	Experiencia docente (5)	Experiencia investigadora/ profesional (6)
Agregado	Departamento de Geografía	TC	Doctor	Tramos de docencia: 1 Impartición de asignaturas del grado de Turismo y del Máster en Técnicas de Análisis e Innovación Turística	Tramos de investigación: 2 Linias de Investigación: Anàlisi Territorial i Estudis Turístics Turismo Urbano Economía colaborativa
Visitante	Departamento de Geografía	TC	Doctor		Anàlisi Territorial i Estudis Turístics

(1) Categoría Académica: CU, TU, CEU, TEU, Col, Temp, Asso...

(2) Departamento y Área de conocimiento

(3) Dedicación y estimación de las horas (Tiempo completo o Tiempo parcial)

(4) Título académico (Doctor en Historia, Licenciado en Derecho, Ingeniero Industrial)

(5) Experiencia docente: Indicar experiencia relacionada con los módulos o materias del título y su duración. Ejemplo: titulación, el área de conocimiento y de especialidad que permita evaluar la adecuación para la impartición del Título.

(6) Experiencia investigadora/ o profesional: Incluir información explícita sobre el perfil investigador (proyectos de investigación con financiación competitiva, grupos de investigación reconocidos, etc.) que permita evaluar su adecuación a los objetivos del Título. O sobre la experiencia profesional (empresas, hospitales, laboratorios, convenios, contratos, etc.)

6.1.2. Adecuación del personal académico para la impartición de la docencia del master

- **Porcentaje del total de profesorado que son "Doctores".**

El 100 % de los profesores que imparten docencia en el máster (URV) son doctores.

- **Categorías Académicas del profesorado disponible.**

Categoría	Número
Catedráticos de Universidad	3
Titulares de Universidad	4
Catedrático contratado	1
Profesor Agregado	1
Profesor Visitante	1

- **Número total de personal académico a Tiempo Completo y porcentaje de dedicación al título.**

10 profesores a Tiempo completo y una dedicación del 19% de dedicación al título.

- **Experiencia Docente: aportar esta información agrupada en intervalos:**

El 90.5% de los 10 miembros del PDI tiene algún quinquenio de docencia (mínimo: 1; máximo: 6), con un promedio de 1,9 quinquenios. En la siguiente relación se detallan los quinquenios de docencia:

- 6 quinquenios: el 18%
- 5 quinquenios: el 18%
- 4 quinquenios: el 9%

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

- 3 quinquenios: el 27%
- 1 quinquenio: el 9%

La información muestra que existe personal, con una experiencia en los ámbitos de la Enología y el Turismo suficiente para asegurar la viabilidad del mismo.

- **Experiencia Investigadora y acreditación en tramos de investigación reconocidos si los tuviera o categoría investigadora (definir las categorías).**

El 70% de los 10 miembros del PDI tiene algún sexenio de investigación (mínimo: 1; máximo: 4), con un promedio de 1'42 sexenios entre todos.

- 4 sexenios: el 9%
- 3 sexenios: el 18%
- 2 sexenios: el 27%
- 1 sexenio: el 9%

La mayoría de los grupos de investigación implicados en el master son grupos reconocidos por la Generalitat de Catalunya, y tienen ayudas de investigación relacionadas en el campo de la Enología o Turismo.

- **Experiencia Profesional diferente a la académica o investigadora.**

Algunos profesores están implicados con el "Parque Tecnológico del vino (VITEC)" y en el "Parque Científico y Tecnológico de Turismo y Ocio" en el cual se realizan asesoramientos e investigaciones para las instituciones y/o empresas de los ámbitos de la enología y el turismo.

- **Justificación de que se dispone de profesorado o profesionales adecuados para ejercer tutoría de las prácticas externas en por ejemplo, empresas, administraciones públicas, hospitales, etc.**

El Máster en Enología (2010) y el de Bebidas Fermentadas (2014) y el Master en Técnicas de Análisis e Innovación Turística (2010) disponen de profesorado y profesionales con amplia experiencia para ejercer tutoría a los estudiantes que realicen prácticas externas u otras estancias en empresas.

6.2. Otros recursos humanos

La disponibilidad del personal de administración y servicios que tienen actualmente los centros donde se imparte la titulación y los departamentos vinculados a la docencia, recogida en la tabla 6.2, es suficiente y adecuada para el correcto funcionamiento.

Tabla 6.2: Descripción del personal de apoyo disponible (PAS, técnicos de laboratorio, etc.)

Personal de apoyo	Categoría dentro de la institución	Experiencia profesional
Técnico Enólogo de campo experimental	Laboral (Grupo II)	Control y desarrollo de diferentes trabajos en bodega y los campos experimentales. Proceso de vendimia, vinificación, crianza; control procesos. Gestión materias, almacén y productos acabados, pedidos y política comercial venta de vinos.
Técnico de campo experimental	Laboral (Grupo II)	Técnico de soporte en bodega; evaluación y control tratamientos fitosanitarios. Vendimia y otras faenas del cuidado de la viña. Control madurez de las plantaciones.
Masovero	Laboral (Grupo IV)	Mantenimiento de la finca experimental; vigilancia y control de la misma, limpieza de instalaciones, y colaboración en las faenas agrícolas de la finca.
Técnico de apoyo a Decanato	Funcionario	Gestión presupuestaria de la facultad, gestión de los espacios, apoyo en elaboración del POA y planes de estudios, elaboración y seguimiento del contrato, programa y los planes de mejora
Técnica de soporte a la calidad docente	Funcionario	Control de la documentación de desarrollo y evaluación de los diferentes programas formativos. Soporte a la dirección del centro con el fin de garantizar la calidad de las titulaciones. Apoyo de los procesos de acreditación de calidad. Desarrollo de estudios relacionados con la calidad institucional. Soporte al desarrollo del plan de tutoría.
Jefe de Secretaría	Funcionario	Organización y seguimiento de la matrícula, del control de expedientes, de gestión títulos y actas. Propuestas de mejora en el funcionamiento de las actividades asignadas a la secretaría del centro
Administrativo/a	Funcionarios	Apoyo en la ejecución de la matrícula, en el control de expedientes, en la gestión de títulos y actas, así como en las propuestas de mejora.
Técnico de Informática	Laboral (Grupo III)	Las funciones están relacionadas con el mantenimiento de los servicios de informática y equipos multimedia del centro.
Técnico Soporte Investigación	Laboral (Grupo I)	Manager laboratorio, subordinado director/a del grupo investigador, dirige becarios asignados y/o tesis doctoral. Imparte cursillo iniciación investigación, responsable compras del grupo y suplente una de las líneas investigación
Técnico/a medio soporte laboratorio docencia	Laboral (Grupo II)	Puesta a punto y mantenimiento equipos técnicos, control de funcionamiento, coordinador laboratorios docentes, seguimiento planes de seguridad, compras, control stocks, inventarios.
Técnico/a soporte laboratorio docencia	Laboral (Grupo III)	Ejecución de acuerdo con las indicaciones de su superior, las tareas asignadas respecto a los proyectos de investigación del grupo
Responsable administrativo/a	Laboral (Grupo III)	En el ámbito del Departamento se encargan de la gestión presupuestaria, gestión del profesorado y plantillas, elaboración y seguimiento del contrato programa.
Técnico Soporte al laboratorio de Docencia	Laboral (Grupo III)	Ejecución de acuerdo con las indicaciones de su superior, las tareas asignadas respecto al soporte docente, organización y control stocks; disposición facturación al administrativo, interlocutora de prevención, entre otros
Auxiliar Administrativo/a	Funcionario	En el ámbito del Departamento (BB), atención al público y telefónica, registro de documentos y control correspondencia, archivos y demás tareas encargadas que se corresponden con su categoría.
Auxiliar de servicio	Funcionario	En el ámbito del Centro: atención al público y telefónica, conserjería, aulas, correspondencia, mantenimiento, centro de control de emergencia y demás tareas encargadas que se corresponden con su categoría.
Coordinador de servicio auxiliar	Laboral (Grupo III)	En el ámbito del Centro: atención al público y telefónica, conserjería, aulas, correspondencia, mantenimiento, centro de control de emergencia y demás tareas encargadas que se corresponden con su categoría.

6.3. Mecanismos de que se dispone para asegurar la igualdad entre hombres y mujeres y la no discriminación de personas con discapacidad

Para garantizar que la contratación del profesorado y del personal de apoyo se realiza atendiendo a los criterios de igualdad entre hombre y mujeres, la URV aplica lo establecido en el convenio colectivo del PDI laboral, según el cual:

Artículo 17. Comisión e selección (../..).

3. Siempre y cuando la composición de la plantilla del campo de conocimiento lo permita, en igualdad de condiciones, se priorizarán la presencia de personal docente e investigador laboral y la igualdad de género en las comisiones de selección.

Disposición adicional primera. Política de género

1. Las universidades desarrollarán las acciones necesarias e instrumentarán aquellos mecanismos que favorezcan la igualdad de género a la institución, de manera que se priorice el acceso de la mujer a todos aquellos ámbitos y órganos donde actualmente su presencia es deficitaria.

2. Particularmente, en aquello que afecta este convenio, "se impulsarán políticas activas en la selección del personal docente e investigador laboral y de soporte a la carrera académica de las mujeres."

3. Asimismo, los sindicatos firmantes desarrollarán medidas para favorecer la paridad de género en los órganos de representación colectiva del personal docente e investigador laboral.

Además de la aplicación del convenio colectivo, recientemente la URV ha elaborado, a partir de los resultados indicativos de diversas desviaciones o diferencias que se debían cambiar o mejorar, el "Pla d'Igualtat entre homes i dones de la URV". Este plan incorpora, considerando el marco legal que afecta y la Ley de Igualdad, una relación de seis ejes con las acciones más adecuadas para alcanzar los objetivos previstos. Dicho plan de igualdad se puede consultar en el siguiente link:

http://wwwa.urv.cat/la_urv/3_organs_govern/secretaria_general/links_claustre/annexos/sesio240507/3_pla_igualtat.pdf.

El eje 2 del plan hace referencia al acceso en igualdad de condiciones de trabajo y promoción de profesionales.

Eje 2: El acceso en igualdad de condiciones al trabajo y la promoción profesional. Organización de las condiciones del trabajo con perspectiva de género.

Este eje incluye las siguientes medidas:

Medida 2.1 Revisar los anuncios y las convocatorias públicas de la Universidad con perspectiva de género.

Medida 2.2 Presentar desagregados por sexo los datos de aspirantes y las personas seleccionadas convocadas por la Universidad y de composición de las comisiones.

Medida 2.3 Velar por el equilibrio en la composición de los tribunales de los concursos de profesorado. Ante la elección de aspirantes con méritos equivalentes, aplicar la acción positiva en favor del sexo menos representado.

Medida 2.4 Revisar los procedimientos de promoción y contratación para garantizar que no se produzca discriminación indirecta de género.

Medida 2.5 Identificar por sexo el tipo de participación académica y de gestión del profesorado en los departamentos.

Medida 2.6 En las nuevas contrataciones o cambios de categoría, en igualdad de condiciones, incentivar el equilibrio entre la proporción de mujeres y de hombres en las diversas categorías del profesorado.

Medida 2.7 Elaborar un estudio sobre el colectivo de becarios y becarias.

Medida 2.8 Introducir en la valoración de los convenios y contratos de la URV con empresas concesionarias su situación sobre política de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.

Medida 2.9 Promover los recursos orientados al asesoramiento psicológico, la prevención y la detección precoz de situaciones de discriminación y violencia de género.

Medida 2.10 Detectar los riesgos sanitarios y psicosociales que afectan el bienestar de las mujeres.

Con el fin de implicar a centros y departamentos, la URV recoge en el Plan de igualdad las propuestas siguientes:

- Hacer un acto de reconocimiento a la persona, departamento o centro del ámbito URV que se haya distinguido por la defensa de los derechos de las mujeres.
- Presentar, desagregadas por sexo, los datos relacionados con la elaboración de los acuerdos internos de planificación de centros, departamentos e institutos.
- Incentivar que los centros adopten estrategias de captación específicas, especialmente en aquellas enseñanzas actualmente muy feminizadas o masculinizadas.
- Convocar anualmente una jornada sobre el estado de la investigación en género por ámbitos de conocimiento, centros y/o departamentos.
- Incrementar el número de mujeres entre los expertos, conferenciantes e invitados a los actos institucionales de la URV, los centros y los departamentos.

En lo que concierne al acceso de personas con discapacidad, la URV debe respetar en las convocatorias el porcentaje que la normativa vigente establece en cuanto a la reserva de plazas para personas con discapacidad.

7. Recursos materiales y servicios

7.1 Justificación de que los medios materiales y servicios claves disponibles propios y en su caso concertado con otras instituciones ajenas a la universidad, son adecuados para garantizar la adquisición de competencias y el desarrollo de las actividades formativas planificadas.

La titulación de Master Erasmus Mundus en Innovación en Enoturismo, se adscribe a la Facultad de Enología, que desde el curso 2016-17 cuenta con unas nuevas instalaciones en el entorno de un Campus Científico-Tecnológico (Campus Sescelades de Tarragona) junto con otros centros: Facultad de Química (FQ), y la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Química (ETSEQ). Los tres centros comparten una serie de equipamientos y servicios materiales, que serán utilizados por los alumnos y profesores de esta titulación de Master. También cuenta con las instalaciones de la Facultad de Turismo y Geografía situada en el Campus Vila-seca.

La Facultad de Turismo y Geografía de la Universitat Rovira i Virgili se localiza en el municipio de Vila-seca, en la provincia de Tarragona. Es un centro de nueva planta que cuenta con dos edificios. El más antiguo fue construido en el año 2004 (Edificio A) con el objeto de acoger la impartición de la titulación oficial de turismo de la URV. El segundo inmueble (Edificio B) ha entró en funcionamiento el curso 2013- 14. Su construcción responde a las necesidades de espacio asociadas a la transformación del título de Diplomado en Turismo de 3 años a Grado en Turismo de 4 años, a la implantación de los estudios de Grado en Geografía y Ordenación del Territorio en la Facultad desde el curso 2009-10, al desarrollo de dos programas formativos de Máster (el Máster en Técnicas de Análisis e Innovación Turística en el curso 2010-11 y el Máster en Planificación Territorial: Información, Instrumentos y Métodos en el curso 2011-12) y a la relocalización en la propia facultad del Departamento de Geografía hasta el momento ubicado en la Facultad de Letras. En definitiva, el aumento significativo de la actividad docente y de número de estudiantes, junto con la llegada al centro del Departamento de Geografía, obligó a ampliar de manera substancial las instalaciones.

Más en detalle, el Edificio A alberga el espacio destinado al personal de administración y servicios de la Facultad: conserjería, secretaría del centro, agente multimedia y oficina técnica del decanato. Asimismo, en este edificio se encuentran los despachos para el profesorado e investigadores; salas de reuniones; el Aula Magna o sala de actos, totalmente equipada con una capacidad de 80 personas, y aulas de diferente tamaño ubicadas en la primera planta del edificio dotadas de equipos informáticos

A partir del curso 2013-14 este edificio alberga también el Departamento de Geografía (despachos para profesores y personal investigador, incluidos los becarios de investigación en formación, salas de reuniones, aula de formación del departamento, aulas de proyectos y laboratorio de cartografía). El Edificio B además de albergar el CRAI del Campus Vila-seca, cuyos servicios se detallan más adelante, acoge fundamentalmente el resto de aulas y otros servicios. El CRAI se ubica en el sótano y la planta baja, mientras que los espacios destinados a aulas están en la primera y segunda plantas. Se han proyectado aulas de distintas dimensiones y capacidad, totalmente acondicionadas a nivel informático y audio, para cubrir las necesidades docentes del centro (véase Tabla 7.3). Cabe decir que todos los ordenadores existentes en las aulas de formación cuentan con los programas adecuados para seguir los contenidos formativos especializados de los cursos que se imparten. Los equipos informáticos de investigación cuentan también con programario específico de análisis cualitativo y cuantitativo, así como cartográfico y de análisis territorial. Ambos edificios cuentan con conexión inalámbrica y red LAN, con wifi y puntos de red en todas las aulas, despachos y CRAI.

Por tanto, la disponibilidad de espacios y equipamientos, es la de estos cuatro centros, tanto los propios de cada uno de ellos, como los que comparten, debido a que se ubican en un espacio físico común y de reciente construcción, y por tanto, con equipamientos e infraestructuras nuevas en gran parte en coherencia como la existencia previa de la estructura material y el personal que la tiene que utilizar.

Todas las instalaciones de la Facultad de Enología están adecuadas al Plan de Prevención de Riesgos Laborales de la URV.

Tal y como se detalla a continuación, se dispone de espacio suficiente, equipamientos e infraestructura, como para impulsar de forma más que satisfactoria la enseñanza del Máster en Innovació en Enoturismo.

a) Descripción de los medios materiales y servicios disponibles

➤ Aulas: Facultad de Enología

- 2 aulas con capacidad para 70 alumnos
- 2 aulas con capacidad para 60 alumnos
- 1 aula con capacidad para 40 alumnos (Mas dels Frares)
- 1 aulas por capacidad para 30 alumnos
- 1 aula de cata con capacidad para 34 alumnos
- 1 aula de informática con capacidad para 28 alumnos
- 1 aula de informática con capacidad para 50 alumnos

Las aulas tienen todas unas conexiones en Internet, cañón de vídeo, ordenador y sistema de seguridad.

➤ Aulas: Facultad de Turismo y Geografía

Edificio	Planta	Unidades	Uso	Superficie aproximada (m ²)	Capacidad aproximada (nº pers.)
A	1	1	Aula grande	127	84
		3	Aula informàtica	50	33
		1	Aula Sistemas de información geogràfica	50	33
B	1		Laboratorio de Cambio Climàtico	35	36
		4	Aulas medias	50	35
		3	Seminario	24	21
		1	Aula pequeña	36	30
	2	1	Servicio de repregrafia	22	20
		4	Aula grande	75	53
		2	Aula pequeña	40	29
		1	Aula taller	40	29
	Sotano (CRAI)	1	Aula de formación	45	30

Además de las aulas o espacios formativos donde los alumnos pueden llevar a cabo su sus estudios y actividades formativas, el Departamento de Geografía, cuenta con un Laboratorio de investigación en materia de Cartografía y Sistemas de Información Geográfica. Éste es un servicio del Departamento de Geografía que apoya a la investigación y a la docencia universitaria, así como a la administración pública y empresas privadas que lo requieren, en los campos de la cartografía y los Sistemas de Información Geográfica. El laboratorio constituye un espacio de trabajo con el equipamiento más innovador para la elaboración de cartografía y el análisis de la información geográfica, y ofrece apoyo técnico y material, fundamentalmente a los grupos de investigación de la unidad. Desde su creación ha participado y colaborado en diferentes proyectos desarrollando las herramientas SIG de última generación para el análisis del territorio.

➤ Sala de Grados de la Facultad de Enología:

Con capacidad para 50 personas, está dotada de sistema de climatización, una mesa de actos con atril, tarima elevada, pizarra, ordenador PC, DVD, retroproyector y video proyector con pantalla de gran formato. Además, cuenta con cortinas de eficiencia térmica.

➤ Aula seminario del Departamento de Bioquímica y Biotecnología:

Una aula con capacidad para 40 personas y equipada con pizarra, retroproyector y video proyector con pantalla, y sistema de videoconferencias.

➤ Laboratorios docentes:

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

- 1 laboratorio de prácticas de 160 m² gestionado por el departamento de Bioquímica y Biotecnología
- 2 laboratorios de prácticas de 80 m² gestionado por el departamento de Bioquímica y Biotecnología
- 1 Laboratorio de 120 m² gestionado por el departamento de Bioquímica y Biotecnología
- 1 Laboratorio de 120 m² gestionado por el departamento de Química Analítica y Química Orgánica
- 1 Laboratorio de 120 m² gestionado por el departamento de Ingeniería Química.

➤ Laboratorios de Investigación:

- 4 laboratorios de investigación del departamento de Bioquímica y Biotecnología con capacidad para 8 investigadores cada uno.
- 1 laboratorio de investigación del departamento de Química Analítica y Química Orgánica con capacidad para 8 investigadores
- 2 laboratorios de investigación del departamento de Ingeniería Química con capacidad para 8 investigadores
- 1 Laboratorio en el Mas dels Frares con capacidad para 8 investigadores

Además, dentro del término municipal de Constantí, a 8 Km de Tarragona, la Facultad de Enología dispone de una parcela de 6 ha de viñedo y de una bodega Experimental y Docente perfectamente equipado para poder facilitar la docencia en viticultura y enología (realización de las Prácticas Integradas de Viticultura y Enología), y para poder plantear investigación aplicada dentro del campo de la viticultura y la enología.

Así, la bodega del "Mas dels Frares, con un superficie útil total de 720 m², ha sido diseñada para cubrir estas necesidades. En la actualidad se dispone de las infraestructuras mínimas necesarias para procesar los 50.000 Kg de uva procedente de las 17 variedades viníferas que han sido plantadas en el campo experimental. La amplia distribución varietal, junto con la necesidad de plantear los experimentos con repeticiones estadísticas ha condicionado el dimensionamiento de los equipos de la bodega. También se ha tenido en cuenta la necesidad de que nuestros estudiantes puedan conocer las diferentes técnicas y equipos que existen. Por tanto la necesidad de vinificar por separado cada una de las variedades, la multiplicidad de técnicas y equipos, así como la obligación de elaborar una amplia gama de vinos han sido los principales criterios utilizados en el diseño de la bodega.

En la actualidad la bodega experimental del "Mas dels Frares" dispone de:

- Un aula que permite una mejor integración teórico-práctica en la formación de los alumnos.
- Vestuarios.
- Un laboratorio para las prácticas y para el control analítico de las vinificaciones.
- Una bodega de vinificación equipada con:
 - 19 cubas de acero inoxidable provistas de camisas refrigerantes.
 - 3 cubas isotérmicas para los tratamientos al frío.
 - 80 cubas pequeñas para la experimentación.
 - Un equipo de frío para el control térmico de las vinificaciones y un otro para la estabilización.
 - Un intercambiador tubular.
 - Un sistema informatizado para el control de les vinificaciones.
 - Equipos para el prensado: una prensa neumática, una prensa horizontal de platos, una prensa vertical y una hidroprensa.
 - Una despalilladora/estrujadora.
 - Equipos de bombeo: una bomba de vendimia peristáltica, una bomba de pistones, una bomba centrífuga y dos bombas de rodillos de caucho.
 - Una bomba dosificadora de anhídrido sulfuroso.
 - Un Champagel.
 - Un equipo de filtración por tierras.
 - Un equipo de filtración por placas.
 - Un equipo de filtración esterilizante.
 - Un filtro rotativo de vacío.

- Una bodega de crianza climatizada donde nuestros vinos y cavas permanecerán el tiempo necesario para desarrollar todas las virtudes que otorga una buena crianza.
- Una nave para el embotellado provista de equipos manuales y semiautomáticos
- Una nave para microvinificaciones que permite realizar una investigación aplicada en el campo de la enología.
- El conjunto de las infraestructuras descritas permite la correcta realización de las tareas propias de la Facultad de Enología y además servirán para la elaboración de vinos de calidad que así lo corroboren.

➤ Biblioteca:

La Biblioteca de Campus Sescelades forma parte del Servicio de Biblioteca y Documentación de la Universidad *Rovira i Virgili*. Actualmente presta sus servicios a las siguientes facultades: Química, Enología, Escuela Técnica Superior de Ingeniería, Escuela Técnica Superior de Ingeniería Química, Ciencias de la Educación y Psicología.

MEDIOS MATERIALES	
Edificio	<ul style="list-style-type: none"> • La Biblioteca está ubicada en el centro del Campus Sescelades, en un edificio independiente. Consta de dos plantas: • En la primera planta encontramos el hall, zona de prensa y novedades, la zona de información general y de préstamo, la sección de referencia, la sección de audiovisuales, la hemeroteca, y el servicio de reprografía e impresión. • En la segunda planta se encuentran ubicados: la sala de lectura de monografías, el fondo antiguo, la sala de reuniones, las salas de trabajo en grupo y la sala de formación.
Puntos de lectura	678
Ordenadores a disposición del usuario	20
Ordenadores portátiles a disposición del usuario	40
Puntos de conexión inalámbrica	En toda la biblioteca WIFI
Lectores y reproductores diversos	6 reproductores multimedia
Salas de trabajo	3 salas de trabajo en grupo
Sala de formación	1 sala de formación equipada con 12 ordenadores
FONDO BIBLIOGRÁFICO	
Títulos de revistas disponibles en papel	1596
Número de revistas electrónicas	23.412
Número de documentos disponibles (libros, Cd's, Dvd's)	98000
Bases de datos disponibles	382

SERVICIOS DE LA BIBLIOTECA	Servicio presencial	Servicio virtual
Atención y información al usuario		
Buzón de sugerencias, quejas y reclamaciones	X	X
Información bibliográfica: general y especializada	X	X
P+F: preguntas más frecuentes		X
Biblioteca Digital de la URV		
Consulta de recursos electrónicos en la red	X	X
Selección de recursos propios y externos sobre una temática concreta	X	X
Fondo bibliográfico		
Consulta en sala	X	
Consulta al catálogo propio de la URV y otros catálogos	X	X
Consulta de colecciones especiales	X	
Desiderata de compra de documentos bibliográficos	X	X
Novedades bibliográficas	X	X
Oferta de duplicados	X	X
Selección de bibliografía recomendada disponible	X	X
Formación de usuarios		

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
 Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Cursos organizados por la biblioteca	X	X
Participación en cursos impartidos en el Centro	X	
Elaboración de tutoriales		X
Impresiones y reprografía		
Fotocopiadoras/impresoras en régimen de autoservicio	X	
Instalaciones y equipos		
Lectores y reproductores en diversos soportes	X	
Apertura de la biblioteca en época de exámenes y fines de semana	X	
Ordenadores de libre acceso	X	
Préstamo de ordenadores portátiles	X	
Marketing y difusión		
Campañas de marketing y actividades de sensibilización	X	X
Difusión de los nuevos recursos disponibles	X	X
Guías y trípticos del servicio de la biblioteca y otros temas de interés para los usuarios	X	X
Préstamo		
Información sobre el estado del préstamo de los usuarios	X	X
Préstamo domiciliario/autopréstamo	X	
Préstamo entre campus	X	
Préstamo in situ	X	
Renovaciones	X	X
Reservas	X	X
Préstamo inter bibliotecario		
Préstamo a la comunidad universitaria		X
Préstamo a centros externos y empresas		X
Soporte a la investigación		
Acceso a bases de datos multidisciplinares y especializadas	X	X
Gestor de referencias bibliográficas (<i>Refworks</i>)		X
Servicios de alerta		X
Red informática		
Conexión a los recursos desde fuera de la URV		X
Red abierta (sin cables)	X	

La Biblioteca participa además en el Consorcio de Bibliotecas Universitarias de Cataluña (CBUC) y es miembro de REBIUN (Red de Bibliotecas Universitarias).

En la biblioteca hay unas salas de seminarios de 140 metros cuadrados equipadas con mesas, sillas, pizarra y pantalla de proyección.

Además de las infraestructuras dedicadas a la docencia el Campus Sescelades cuenta con los siguientes servicios:

➤ Servicio de Recursos Científico Técnicos:

El Servicio de Recursos Científicos y Técnicos de la Universidad es un edificio contiguo a la Facultad de Química al que se accede directamente tanto desde los laboratorios de docencia como los de investigación de la Facultad. El edificio consta de dos plantas con una superficie total de 884 m² donde están instalados la mayor parte de los grandes equipos de análisis y caracterización tanto de materiales como de sustancias de origen químico y biológico. Las técnicas disponibles actualmente son:

- Análisis elemental.
- Espectrometría de masas
- Absorción atómica
- Espectrometría de emisión de plasma acoplada inductivamente (ICP)
- Cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas
- Cromatografía líquida-Espectrometría de Masas-TOF cuadrupolo
- Espectrometría de Masas MALDI TOF
- Espectrometría de Infrarrojo
- PCR a tiempo real
- Secuenciación automática de DNA
- Difracción de Rayos-X
- Termogravimetría

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Microscopía de fuerza atómica (AFM)
Microscopía láser de rastreo confocal
Microscopía electrónica de rastreo ambiental (ESEM)
Microscopía electrónica de rastreo (SEM)
Microscopía electrónica de transmisión (TEM)
Espectrometría de resonancia magnética nuclear
Fresadora, sierra, torno.

➤ Servicio de Informática:

Los alumnos matriculados de nuevo ingreso reciben una cuenta de usuario, un espacio de disco en red y una dirección de correo electrónico, que usan a lo largo de los años que duren los estudios de la titulación. Los alumnos disponen para su trabajo de distintos sistemas operativos, conectándose a los servidores UNIX, utilizar el conjunto de programas que se han instalado con finalidades docentes, además de disponer de conexión a Internet.

➤ Oficina de Atención al Estudiante:

Esta oficina forma parte del Servicio de Estudiantes de la URV. Durante tres horas al día, un estudiante becado para dar atención a la comunidad universitaria, ofrece información académica y de orientación a los alumnos del centro.

➤ Copisteria:

Se dispone de un servicio de reprografía donde los alumnos también pueden disponer de material docente seleccionados por el profesor de las diferentes asignaturas de la titulación. También es un punto de venta de material de oficina y de revelado fotográfico.

➤ Cafetería-restaurante:

Dispone de los servicios de bar, cafetería y comedor, con una capacidad para 350 personas y un horario de 7.00 h a 20.00 h.

Nuevas tecnologías: Entorno **Virtual de Enseñanza-Aprendizaje y servicio de Videoconferencias**

La Universitat Rovira i Virgili de Tarragona dispone del servicio de Entorno Virtual de Enseñanza-Aprendizaje. Este servicio, basado en la plataforma Moodle, ofrece a profesores y alumnos:

-Un espacio privado por asignatura y curso académico que reproduce en Internet el espacio aula, con las funcionalidades estándares de la plataforma Moodle y otras desarrolladas internamente en la Universidad para cubrir necesidades específicas.

-Difusión, documentación y formación tecnológica y metodológica, en el uso de la plataforma.

-Soporte y resolución de dudas y problemas vía correo electrónico y teléfono, con la posibilidad de concertar reunión presencial con un técnico especializado.

Además de posibilitar la realización de videoconferencias vía software, la URV dispone, repartidas por los distintos centros que la integran, de 13 salas de videoconferencia adecuadas para facilitar el desarrollo de la actividad docente a través de esta tecnología.

La Universitat Rovira i Virgili, desde el año 2005, cuenta con Entorno Virtual de Formación basado en la plataforma Moodle, el cual es utilizado tanto como apoyo a la formación presencial, así como plataforma para la formación semipresencial y a distancia de la Universidad.

Moodle es un Sistema de Gestión de Cursos de Código Abierto (Open Source Course Management System, CMS), conocido también como Sistema de Gestión del Aprendizaje (Learning Management System, LMS) o como Entorno de Aprendizaje Virtual (Virtual Learning Environment, VLE). Es muy popular entre los educadores de todo el mundo como una herramienta para crear sitios web dinámicos en línea para sus estudiantes, contando actualmente con cerca de 70.000 sitios registrados en más de 220 países.

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)

Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

El hecho de estar tan extensamente utilizada, hace de Moodle, una herramienta en continua mejora, tanto en la incorporación de funcionalidades que respondan a la necesidad de adaptación a los diferentes procesos de enseñanza-aprendizaje que cualquier equipo docente y estudiantes puedan diseñar, como en robustez, usabilidad y accesibilidad, aspecto este último en el cual hace servir como guía de desarrollo el estándar WCAG (Web Content Accessibility Guidelines) del W3C (World Wide Web Consortium).

La plataforma Moodle está guiada por el constructivismo (las personas construyen activamente un nuevo conocimiento mientras interactúan con el ambiente que los rodea), el construccionismo (el aprendizaje es particularmente efectivo cuando se construye algo para que otros puedan experimentar) y el construccionismo social (extiende las ideas previas a un grupo social construyendo cosas entre ellos en forma colaborativa).

El corazón de Moodle son los cursos que contienen actividades y recursos. Hay cerca de 20 tipos de actividades disponibles (foros, glosarios, wikis, tareas, cuestionarios, encuestas, reproductores scorm, bases de datos etc...) y cada una de estas puede ser adaptada por cada usuario. La potencia de este modelo basado en actividades viene dada al combinar las actividades en secuencias y grupos, lo que permite guiar a los participantes a través de caminos de aprendizaje. Hay un buen número de herramientas que permite facilitar la tarea de construir comunidades de estudiantes, incluyendo los blogs, mensajería, listas de participantes, etc. así como otras herramientas como la evaluación, los informes de actividad, integraciones con otros sistemas, etc.

El Entorno Virtual de Formación de la Universidad Rovira i Virgili, extiende las funcionalidades de la plataforma Moodle, incluyendo un módulo propio de Planificación de los aprendizajes, y una integración con el sistema Adobe Connect, que permite, desde cualquier aula virtual la retransmisión de clases por videoconferencia en directo, así como su posterior visualización. Así mismo, en paralelo a los espacios de docencia se ha incluido dentro del propio entorno el espacio virtual de tutorías, que permite el trabajo a distancia entre un tutor y los alumnos por él tutorizados, como instrumento tecnológico de apoyo al Plan de Acción tutorial.

Para asegurar la disponibilidad de los sistemas de información, la Universidad cuenta con una red de telecomunicaciones de alta capacidad (10 Gbps) al backbone, con un anillo de doble acometida de interconexión del Centro de Proceso de Datos. Además de los elementos de seguridad lógica y física imprescindibles en la arquitectura de toda entidad, se cuenta con sistemas de balanceador a nivel lógico y físico, y los sistemas de front-end y back-end cuentan con alta disponibilidad hardware ante caídas. Para asegurar su funcionalidad y disponibilidad 24x7, adicionalmente se han establecido servicios y procedimientos de monitorización, supervisión y actuación ante incidencias de alguno de los componentes de los sistemas de información vinculados.

- CRAI Centro de recursos para el aprendizaje y la investigación

El CRAI (Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación) de la URV es un entorno dinámico con todos los servicios de soporte al aprendizaje, la docencia y la investigación relacionados con la información y las Tecnologías de la información (TIC) para el aprendizaje y el conocimiento (TAC).

En el CRAI están implicados y prestan servicios:

- La Biblioteca
- El Centro de Atención a los Estudiantes
- El Servicio de Recursos Educativos
- El Instituto de Ciencias de la Educación
- El Servicio Lingüístico
- El Servicio de Recursos Informáticos y TIC

Desde el año 2013, el CRAI de la URV dispone de un sistema de gestión de la calidad, certificado bajo los requerimientos de la norma ISO 9001:2008. La Carta de Servicios y la

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Política de calidad recogen los objetivos del sistema y los compromisos de calidad objetivables y medibles, que han sido alcanzados en 2013 y 2014. Es el primer CRAI de España que ha obtenido la certificación ISO.

El ámbito de aplicación de la certificación de calidad incluye la gestión y la prestación de los servicios siguientes:

- Atención e información al usuario
- Gestión de los recursos documentales
- Gestión del préstamo
- Diseño e impartición de acciones formativas
- Apoyo a investigadores
- Apoyo a la docencia y al aprendizaje
- Gestión de los espacios y los equipamientos

El CRAI del Campus Sescelades ofrece unas completas instalaciones de 5.400 m², con 1.165 puntos de trabajo, que suponen una ratio de 1 punto para cada 5 estudiantes del Campus. Encontramos espacios cómodos preparados para el estudio, la formación, el trabajo en equipo, el trabajo con ordenador y software específico para cada titulación que se imparte en el campus, zonas de lectura y descanso. El horario de apertura de las instalaciones es de 65 horas semanales, de 8 a 21h los días laborables, y se complementa con el acceso ininterrumpido a los servicios y recursos virtuales mediante la página web del CRAI.

Durante el año 2014, el CRAI Campus Sescelades ha recibido 276.916 usuarios y se han realizado 73.821 préstamos de documentos, 8.187 préstamos de espacios de trabajo en grupo y 29.972 de equipos informáticos y audiovisuales. Estos datos suponen una ratio de 24 préstamos por cada estudiante potencial del Campus.

El CRAI facilita el acceso a la bibliografía recomendada por los profesores. Cuando el profesor introduce un libro recomendado en la guía docente, automáticamente se genera un correo electrónico dirigido al CRAI para se pueda comprobar si está disponible o adquirir en caso de ser necesario. El CRAI garantiza la disponibilidad de un número suficiente de ejemplares para atender la demanda de los alumnos. Desde la web del CRAI se puede consultar la bibliografía básica disponible para una determinada asignatura, a su vez desde la plataforma Moodle hay un enlace al apartado de bibliografía básica del CRAI con la finalidad de que el alumno pueda consultar la disponibilidad en todo momento y acceder al documento final en caso de que sea electrónico.

El fondo documental del CRAI Campus Sescelades consta de 121.680 monografías impresas, 1.634 títulos de revista y 14.463 materiales diversos (audiovisuales, documentos gráficos, material multimedia, etc.). Los recursos electrónicos propios incluyen 13.013 revistas electrónicas, 13.073 libros electrónicos y 233 bases de datos. Todos estos recursos documentales se complementan con los del resto de sedes del CRAI URV, así como de las bibliotecas miembros del Consorci de Serveis Universitaris de Catalunya (CSUC), a los cuales los usuarios tienen o bien acceso en línea en el caso de los documentos electrónicos, o bien un servicio de préstamo gratuito en el caso de los documentos no electrónicos. Además se puede conseguir cualquier documento que no este disponible en el Consorci a través del servicio de préstamo interbibliotecario.

El CRAI del Campus Vila-seca es un entorno común de todos los servicios universitarios de apoyo al aprendizaje, la docencia y la investigación relacionados con la información y las TIC a disposición de toda la comunidad universitaria. El catálogo de servicios que ofrece es:

- Información general y de acogida a la universidad
- Apoyo a la formación del profesorado
- Acceso a fondos especializados en Turismo y materias afines. La Biblioteca posee un fondo de 11.325 títulos en papel, de los que 136 son títulos de revistas. Además del fondo digital, unas 530 revistas y más de 1.500 libros electrónicos.

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

- Biblioteca depositaria de la OMT (Organización Mundial de Turismo). Desde marzo del 2005, tiene acceso a toda la E-library y a todas las publicaciones electrónicas de la OMT (más de 900 libros, además de literatura gris).
- Acceso y formación de bases de datos generales de investigación (Scopus, ISI Web of Knowledge, CSIC) y especializadas en Turismo tanto a nivel nacional como internacional (LeisureTourism, Cab e-books, Biblioteca Digital de la OMT, Canal Estudios Turespaña, etc).
- Disponibilidad de acceso remoto para facilitar la investigación desde cualquier ubicación.
- Préstamo gratuito de documentación de las otras bibliotecas del CBUC (Consorci de Biblioteques Universitàries de Catalunya)
- Laboratorio de idiomas
- Búsqueda activa de trabajo
- Salas de estudio
- Servicio informático para usuarios con ordenadores de libre disposición
- Creación y elaboración de materiales docentes y multimèdia
- Servicio de reprografía (fotocopiadora de autoservicio)
- Lectores y reproductoras en diversos soportes
- Cursos de formación para doctorandos (bases de datos, gestores de bibliografías, formación específica para investigadores, etc)
- Wifi
- Videoconferencia y TV Satélite
- Conexión a recursos electrónicos desde fuera de la URV
- Factoría: asesoramiento técnico y tecnológico para mejorar los trabajos académicos - Préstamo de cámaras de foto y vídeo, ordenadores portátiles, e-readers y grabadoras de audio.

Con este fin, el diseño del espacio destinado a CRAI, incluye espacios de trabajo individuales y colectivos que permitirán a los usuarios y, en especial, a los investigadores aprovechar todos los recursos de información disponibles, y por otra parte, la posibilidad de recibir sesiones formativas a cargo del profesorado en grupos reducidos, elaborar trabajos en equipo, etc. Concretamente las instalaciones previstas para el CRAI de la Facultad de Turismo y Geografía de la URV son las que aparecen en la Tabla 7.4:

Situación	CRAI	Superficie aproximada (m ²)	Capacidad aproximada (nº pers.)
Planta 1	Espacio de trabajo y lectura	106	48
	Aula formación	46.58	24
	Cartoteca	37.54	8
	Aula de trabajo en grupo	9.91	6
	Aula de trabajo en grupo	9.91	6
	Aula de trabajo en grupo	9.96	6
	Zona consulta	63.75	23
	Servicio de reprografía	22	20
	Reprografía	5.81	1
Planta 0	Espacio lectura	133.2	80
	Zona informàtica y consulta	94.75	18
	Espacio atención al usuario	25.49	4
	Espacio exposiciones	74.52	8
	Espacio recepción control	20.13	2
	Sala de proyectos alumnos de turismo	29.21	20

Para la impartición del máster se contará con un aula de tamaño medio en cada campus, los laboratorios y salas de informática necesarias a disposición de los alumnos, y más en concreto, el aula SIG y el Laboratorio de Cambio Climático donde los estudiantes tendrán a su disposición los ordenadores debidamente equipados con el software específico y el archivo histórico del clima.

Del mismo modo, todos los espacios de los CRAIs están a disposición de todos los alumnos del campus, por lo que también podrán hacer uso los estudiantes de nuestro máster.

b) Convenios de colaboración con otras instituciones para el desarrollo de las prácticas.

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Para la realización de las Prácticas Externas y otras estancias complementarias, se cuenta con el apoyo y la colaboración de las siguientes instituciones y empresas, las cuales han firmado la carta de compromiso. No se descarta más adhesiones en los próximos meses.

Freixenet, SA
Codorniu, SA
Miguel Torres, SA
COVIDES, SCCL
Priorat Enoturisme
Gran Cruz Porto, SL
Lavradores da Feitoria, SA
Cité des civilisations du vin
Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB)
Universidad de La Rioja
Aristotle University of Thessaloniki

c) Justificación que los medios descritos anteriormente son adecuados para garantizar el desarrollo de las actividades planificadas.

Desde que las Facultades de Enología y Química se trasladaron al nuevo edificio en el curso 2004-2005, han venido desarrollado con normalidad sus programas formativos, graduándose en las instalaciones actuales cinco promociones correspondientes a las licenciaturas de Enología, Química, Bioquímica, cuatro de la licenciatura en Biotecnología (que empezó el año siguiente 2005-06), tres promociones de Graduados en Enología, y dos de Graduados en Química, Biotecnología, y Bioquímica y Biología Molecular. Además, se han graduado 7 promociones de los ocho másteres que se imparten entre los dos centros.

La mejora en las infraestructuras y servicios disponibles ha permitido claramente un mejor aprovechamiento de los recursos materiales, una optimización de los recursos docentes y una mejora tanto de la calidad como del rendimiento académico. Todo ello representa un potencial que permite garantizar el desarrollo de las actividades planificadas en la futura titulación.

El CRAI de la URV es el primero de España ha obtenido la certificación ISO con lo que los servicios orientados al trabajo del alumnado son óptimos para la consecución de los objetivos de la titulación.

Además, el campus virtual moodle permite el desarrollo de toda la tipología de actividades planificadas por el profesorado, facilitando la evaluación de las mismas y la interacción entre estudiantes y docentes.

d) Justificación que los medios y servicios descritos observan los criterios de accesibilidad universal y diseño para todos.

La URV ha elaborado una guía para discapacitados en la que se recoge toda la información que puede interesar a los alumnos de la URV que padecen alguna discapacidad. Se informa sobre aspectos como el acceso a la universidad, los planos de accesibilidad de los diferentes Campus, los centros de ocio adaptados que se hallan distribuidos por la provincia de Tarragona, así como becas y ayudas que el alumno tiene a su disposición. El objetivo es facilitar la adaptación del alumno a la URV, tanto académica como personal.

Esta guía está disponible en la Web de la universidad a través del link http://www.urv.cat/guia_discapacitats/es_index.html

Además, debe tenerse en cuenta que para la entrada en funcionamiento de un centro universitario deben cumplirse los requisitos de accesibilidad establecidos legalmente. El cumplimiento de la normativa de accesibilidad es requisito básico para el diseño y puesta en funcionamiento de un centro universitario según las directrices de la Dirección General de Universidades del Departamento de Investigación, Universidades y Empresa de la Generalitat de Catalunya. Por lo tanto todos los espacios de la Facultad de Enología, así como del campus Sescelades, que esta en funcionamiento desde el curso 2004/2005 son actualmente accesibles.

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

Adicionalmente la Universidad Rovira i Virgili ha aprobado por acuerdo del Consejo de Gobierno de 30 de octubre de 2008 el [Plan de atención a la discapacidad](#), en el que se atienden las cuestiones relacionadas con la accesibilidad universal y el diseño para todos y se rige por los principios de normalización, no discriminación, inclusión, transversalidad, accesibilidad universal y diseño para todos. El Plan de atención a la discapacidad detalla 62 actuaciones, con un calendario previsto de implantación, dichas actuaciones se basan en los nueve objetivos generales definidos en el plan.

- 1) Garantizar el derecho a la igualdad de oportunidades a todas las personas que pertenecen a la comunidad universitaria (estudiantes, profesorado y PAS) de la URV
- 2) Facilitar la acogida y el asesoramiento a los estudiantes con discapacidad a su incorporación en la Universidad
- 3) Asegurar la accesibilidad para todos los miembros de la comunidad
- 4) Promover la sensibilización y la solidaridad al ámbito universitario hacia las personas con discapacidad
- 5) Fomentar la formación sobre discapacidad y accesibilidad a toda la comunidad universitaria
- 6) Desarrollar acciones adecuadas para conseguir que los estudiantes con discapacidad tengan las oportunidades necesarias para alcanzar los objetivos académicos
- 7) Desarrollar acciones adecuadas para conseguir que las personas de la comunidad universitaria con discapacidad tengan las oportunidades necesarias para alcanzar la participación social
- 8) Desarrollar acciones adecuadas para conseguir que las personas de la comunidad universitaria con discapacidad tengan las oportunidades necesarias para alcanzar los objetivos laborales
- 9) Desarrollar la investigación para mejorar la intervención hacia las personas con discapacidad

e) Explicitar los mecanismos para realizar o garantizar la revisión y el mantenimiento de dichos materiales y servicios en la Universidad y en las instituciones colaboradoras, así como los mecanismos para su actualización.

La Universitat Rovira i Virgili, tiene suscritos, a través de los correspondientes concursos de adjudicación de servicios, el mantenimiento de los edificios universitarios, por parte de las empresas adjudicatarias. Estos contratos garantizan el mantenimiento de obra, instalaciones eléctricas, de clima y de tipo informático, de acuerdo con los procedimientos y protocolos establecidos en las mismas bases del concurso.

Por parte del Servicio de Recursos Materiales de la Universitat Rovira i Virgili, se realizan con periodicidad suficiente, los controles de aplicación y ejecución de los citados contratos, a fin de garantizar el buen estado de conservación de los edificios e instalaciones de los mismos y la buena marcha de la vida universitaria en los mismos.

En el diseño del Sistema Interno de Garantía de la Calidad del Centro, en el marco del programa AUDIT, se han definido los procesos que establecen cómo el centro gestiona y mejora los recursos materiales y los servicios.

- P.1.4-01- Proceso de gestión de los recursos materiales

Su objetivo es definir las actividades realizadas por el Centro a través de su Equipo de Dirección y las personas designadas en cada caso para:

- Definir las necesidades de recursos materiales para contribuir a la calidad del proceso de enseñanza - aprendizaje de las titulaciones impartidas por el Centro.
- Planificar la adquisición de recursos en función del presupuesto y de la prioridad
- Gestionar los recursos materiales
- Mejorar continuamente la gestión de los recursos materiales para adaptarse permanentemente a las necesidades y expectativas.
- Informar de los resultados de la gestión de los recursos materiales.

-P.1.4-02-Proceso de gestión de los servicios

Este proceso tiene por objeto definir las actividades realizadas por la Universidad para:

- Definir las necesidades de los servicios que influyen en la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje de las enseñanzas impartidas en los centros mismos.

- Definir y diseñar la prestación de nuevos Servicios universitarios y actualizar las prestaciones habituales en función de sus resultados.
- Mejorar continuamente los servicios que se prestan, para adaptarse permanentemente a las necesidades y expectativas.
- Informar de los resultados de la gestión de los servicios prestados a los órganos que corresponda y a los distintos grupos de interés.

-P.1.4-03- Proceso de mantenimiento de los recursos materiales

Este proceso tiene como objetivo establecer cómo la universidad lleva a cabo el mantenimiento y conservación de los recursos materiales, equipos e instalaciones, para garantizar su correcto funcionamiento y su seguridad de acuerdo a las normativas vigentes. Se divide en dos subprocesos: mantenimiento preventivo y mantenimiento correctivo.

-P.1.4-04-Proceso de adquisición de bienes y servicios

El objeto del proceso es establecer cómo la universidad adquiere bienes (muebles e inmuebles) y servicios para llevar a cabo las actividades encomendadas de forma adecuada y cumpliendo la normativa aplicable (Ley de contratos del sector público, ley 30/07).

Estos procesos se han documentado siguiendo las directrices de la Guía para el diseño de Sistemas de Garantía Interna de la Calidad de la formación universitaria del programa AUDIT, y se explican con mayor detalle en el apartado 9 de esta memoria de solicitud de verificación del título.

7.2 En el caso de que no se disponga de todos los recursos materiales y servicios necesarios en el momento de la propuesta del plan de estudios, se deberá indicar la previsión de adquisición de los mismos.

No aplica.

8. Resultados previstos

8.1. Estimación de valores cuantitativos para los indicadores que se relacionan a continuación y la justificación de dichas estimaciones.

a) Tasa de graduación: porcentaje de estudiantes que finalizan la enseñanza en el tiempo previsto en el plan de estudios (d) o en año académico más (d+1) en relación con su cohorte de entrada.

Forma de cálculo:

El denominador es el número total de estudiantes que se matricularon por primera vez en una enseñanza en un año académico (c). El numerador es el número total de estudiantes de los contabilizados en el denominador, que han finalizado sus estudios en el tiempo previsto (d) o en un año académico más (d+1).

$$\frac{\text{Graduados en "d" o en "d+1" (de los matriculados en "c")}}{\text{Total de estudiantes matriculados en un curso "c"}} \times 100$$

b) Tasa de Abandono: relación porcentual entre el número total de estudiantes de una cohorte de nuevo ingreso que debieron obtener el título el año académico anterior y que no se han matriculado ni en ese año académico ni en el posterior.

FORMA DE CÁLCULO:

Sobre una determinada cohorte de estudiantes de nuevo ingreso establecer el total de estudiantes que sin finalizar sus estudios se estima que no estarán matriculados en la titulación ni en el año académico siguiente al que debieran finalizarlos de acuerdo al plan de estudios (t+1) ni dos años después (t+2), es decir, dos años seguidos, un año después de la finalización teórica de los estudios y el siguiente.

$$\frac{\text{Nº de estudiantes no matriculados en "t+1" y "t+2"}}{\text{Nº de estudiantes matriculados en el curso t-n+1}} \times 100$$

n = la duración en años del plan de estudios

c) Tasa de eficiencia: relación porcentual entre el número total de créditos teóricos del plan de estudios a los que debieron haberse matriculado a lo largo de sus estudios el conjunto de estudiantes graduados en un determinado curso académico y el número total de créditos en los que realmente han tenido que matricularse.

Forma de cálculo:

El número total de créditos teóricos se obtiene a partir del número de créditos ECTS del plan de estudios multiplicado por el número de graduados. Dicho número se divide por el total de créditos de los que realmente se han matriculado los graduados.

$$\frac{\text{Créditos teóricos del plan de estudios} * \text{Número de graduados}}{\text{(Total créditos realmente matriculados por los graduados)}} \times 100$$

Estimación de la tasa de graduación

Estimación de la tasa de abandono

Estimación de la tasa de eficiencia

Justificación de los Indicadores Propuestos

a) Justificación de la tasa de graduación

El perfil de acceso de los estudiantes al Máster Erasmus Mundus en Innovación es un perfil de estudiante muy motivado e implicado en formarse en esta disciplina. Por este motivo, y teniendo en cuenta que la media de la tasa de graduación de los masteres es del 85% en adelante consideramos que la tasa de graduación esperada

Titulación	Curso inicio	Tasa de graduación		
		2012-12	2013-14	2014-15
MASTER EN ENOLOGIA (2010)	2010-11	85,71%		
	2011-12		100%	
	2012-13			100%
MÁSTER EN TÈCNICAS DE ANÁLISIS Y INNOVACIÓN TURÍSTCIA	2010-11	93,33%		
	2011-12		94,4%	
	2012-13			100%

b) Justificación de la tasa de abandono

Debido al carácter especial de este master, por su alto nivel de internacionalización, ya que el sello Erasmus Mundus promueve el interés de los futuros estudiantes de todo el mundo, la movilidad intrinca que conlleva, las diferencias entre becados y no becados. se prevee que puedan surgir tasa de abandono superiores. No esperamos tener una tasa de abandono superior al 15%.

c) Justificación de la tasa de eficiencia

Si observamos los datos de los masteres impartidos en los centros, las tasas de eficiencia son superiores al 90% en ambas. Estimamos una tasa de eficiencia del 90% en el Máster Erasmus Mundus en Innovación en Enoturismo.

Titulación		2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15
MASTER EN ENOLOGIA (2010)	Titulados	12	13	11	16	1
	Promedio duración estudios	1	1	1,11	1,06	2
	Tasa de eficiencia (EA)	100%	100%	95,65%	100,00%	100,00%
MASTER EN BEBIDAS FERMENTADAS (2014)	Titulados					16
	Promedio duración estudios					1,00
	Tasa de eficiencia (EA)					100,00%
MÁSTER EN TÈCNICAS DE ANÁLISIS Y INNOVACIÓN TURÍSTCIA	Titulados	12	17	8	19	18
	Promedio duración estudios	1	1,14	1,33	1,22	1,12
	Tasa de eficiencia (EA)	100	95,33	96,28	95,31	93,12

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

8.2 Procedimiento general de la Universidad para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes en términos de las competencias expresadas en el apartado 3 de la memoria.

La permanente preocupación por mejorar la calidad de los programas formativos y los procesos de formación de los estudiantes ha llevado a la URV a fortalecer aquellos aspectos de la implementación curricular que se relacionan con la recolección de evidencias para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes, entendiendo que una pedagogía más efectiva se nutre de la información que se tienen sobre el progreso y el nivel de aprendizaje del alumnado.

Esta recolección de evidencias se plasma en los informes de seguimiento que anualmente elabora el centro/titulación. Informes que se estructuran en base al Sistema Interno de Garantía de Calidad. Algunos de los procesos implicados directamente en este análisis son:

- P.1.1-01 Proceso para garantizar la calidad de los programas formativos.
- P.1.2-02 Proceso de orientación del estudiante.
- P.1.2-03 Proceso de desarrollo de la titulación.
- P.1.2-04 Proceso de gestión de la movilidad del estudiante.
- P.1.2-05 Proceso de gestión de las prácticas externas.
- P.1.5-01 Proceso de análisis de resultados y mejora del programa formativo
- PR-FE-003 Seguimiento y mejora de titulaciones
- PR-FE-006 Acreditación de titulaciones

En este sentido, **el procedimiento general para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes se plantea a dos niveles:**

- I. Evaluar el progreso académico de los estudiantes desde una perspectiva global.
- II. Evaluar la adecuación entre la titulación y la demanda profesional y científica de la sociedad.

El primer nivel de análisis tiene por misión valorar el progreso académico de los estudiantes desde una perspectiva global y en el seno del curso académico a través del análisis de resultados en base a indicadores como:

- Tasa de éxito por asignatura.
- Tasa de rendimiento por asignatura.
- Porcentaje de créditos superados por curso académico.
- Calificaciones obtenidas por los estudiantes en las diferentes asignaturas.
- Nota media del expediente académico por estudiante.
- Metodologías docentes utilizadas.
- Sistemas de evaluación utilizados.
- Tamaño del grupo.

En la valoración del progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes en términos de logro de las competencias definidas en el título es clave la coordinación docente en la planificación y programación de la evaluación.

Para ello se ha diseñado un modelo de valoración en base a rúbricas donde cada profesor evalúa las competencias a través de las actividades formativas definidas en el plan de estudios y resultados de aprendizaje previstos.

Posteriormente, es necesaria una coordinación docente de los profesores que evalúan una competencia determinada.

Así pues, es a través de las actividades e instrumentos de evaluación por competencias previstos en las distintas materias donde se recogerán evidencias a lo largo de la titulación.

Cabe destacar, por su importancia, que donde se podrá observar que el alumno desarrolla la competencia de acción y donde se podrá valorar desde la Universidad la integración de las distintas competencias es en el trabajo final de máster y las prácticas externas.

De la misma manera, a través del Plan de Formación Especializado, el tutor/a podrá hacer un seguimiento y orientación de la evolución del estudiante.

El portafolio podría ser un instrumento adecuado para hacer un seguimiento del estudiante y poder reconducir situaciones de aprendizaje en función de las evidencias obtenidas.

El segundo nivel de análisis pretende evaluar la adecuación entre la titulación y la demanda profesional y científica de la sociedad.

Esto se llevará a cabo a través de diferentes foros de participación en los que estarán representados el equipo docente, tutores, PAS, alumnos y asesores/tutores externos de la titulación.

Cabe destacar la importancia que toman en este foro los tutores de prácticas externas y los docentes implicados en el acompañamiento de los Trabajos de Fin de Grado/Máster y las Prácticas Externas. Dado el aspecto profesionalizador, ambos se convierten en informantes clave para conferir sentido a la definición del Perfil y Competencias de la titulación, y para mantener actualizado el programa y la oferta de materias acorde con las necesidades sociales, profesionales y científicas.

9. Sistema de garantía de la calidad.

9.1. Responsables del sistema de garantía de la calidad del plan de estudios.

9.2. Procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado.

9.3. Procedimientos para garantizar la calidad de las prácticas externas y los programas de movilidad.

9.4. Procedimientos de análisis de la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción con la formación recibida y en su caso incidencia en la revisión y mejora del título.

9.5. Procedimiento para el análisis de la satisfacción de los distintos colectivos implicados (estudiantes, personal académico y de administración y servicios, etc.), y de atención a las sugerencias o reclamaciones. Criterios específicos en el caso de extinción del título y, en su caso incidencia en la revisión y mejora del título.

9.6. Criterios específicos en el caso de extinción del título.

El Sistema Interno de Garantía de la Calidad de la Facultad de Enología puede consultarse a través del enlace:

http://www.fe.urv.cat/media/upload//arxiu/qualitat/manual_qualitat_fe_29.06.16.pdf

10. Calendario de implantación

10.1. Cronograma de implantación del título.

El Máster Erasmus Mundus en Innovación en Enoturismo se implantará durante el curso académico 2016-2017.

Dada la concesión del proyecto hasta el curso 2019-20, se prevé implantar los cursos de forma progresiva, de acuerdo en la siguiente organización:

Curso académico	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20
Implatación	Primero	Segundo	Segundo	Segundo
		Primero	Primero	

No obstante, antes de la finalización del proyecto se realizaran los trámites pertinentes para obtener la renovación del sello Erasmus Mundus.

11. Personas asociadas a la solicitud

11.1. RESPONSABLE DEL TÍTULO			
Indicar los datos de: el decano/a/director/a de la Facultat o Centre.			
Nombre:	Juan Miguel	NIF:	
1^{er} Apellido:	Canals		
2^o Apellido:	Bosch		
Cargo que ocupa	Decano de la Facultat de Enologia		
Correo electrónico:	jmcanals@urv.cat		
Dirección postal	Universitat Rovira i Virgili C/Escorxador s/n		
Código postal	43003	Población	Tarragona
Provincia	Tarragona	CC.AA	Cataluña
FAX	977 55 86 86		
Teléfono	977 55 86 79		
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
Nombre:	Domènec Savi	NIF:	
1^{er} Apellido:	Puig		
2^o Apellido:	Valls		
Cargo que ocupa	Vicerrector de Programación Académica y Docencia		
Correo electrónico:	vr.academic@urv.cat		
Dirección postal	Universitat Rovira i Virgili C/Escorxador s/n		
Código postal	43003	Población	Tarragona
Provincia	Tarragona	CC.AA	Cataluña
FAX	977559714		
Teléfono	615182834		
11.3 SOLICITANTE			
El SOLICITANTE DEL título es el Responsable del título , en caso que no se disponga de responsables indicar los datos del degà/na director/a.			
Nombre:	Gemma	NIF:	
1^{er} Apellido:	Beltrán		
2^o Apellido:	Casellas		
Cargo que ocupa	Coordinadora de máster		
Correo electrónico:	gemma.beltran@urv.cat		
Dirección postal	Universitat Rovira i Virgili C/Escorxador s/n		
Código postal	43003	Población	Tarragona
Provincia	Tarragona	CC.AA	Cataluña
FAX	977 55 8197		
Teléfono	977 55 8442		

ANNEX 1

Distribució de la càrrega docent del màsters

Cal que el centre presenti al Vicerector, abans de Consell de Govern i de la Comissió d'Ordenació Acadèmica, la taula amb la distribució dels crèdits del màsters assignats a cada Departament, i el compromís per escrit dels departaments implicats, assumint la docència assignada al seu departament.

Aquest ANNEX no s'ha de presentar al programa informàtic, és informació necessària per a l'aprovació de la memòria a Consell de Govern i per a l'autorització d'implantació del títol i per a l'elaboració de les taules de l'apartat 5.3 i l'apartat 6.

En aquest sentit, i per tal de l'aprovació de la proposta del títols i poder completar els càlculs de càrrega docent del títol i despesa de funcionament, es sol·licita de cada títol oficial de grau /màster la següent informació:

- (7) La taula de distribució de la càrrega docent del grau/màsters on consta:
 - a) El detall de les assignatures del pla d'estudis que s'ha informat a l'apartat 5.1 de la memòria per a la sol·licitud de la Verificació (Assignatures, Tipus, Curs, Crèdits)
 - b) El número d'estudiants que es preveu i els grups de Teoria, Seminaris i Problemes.
 - c) La distribució de l'esforç de l'estudiant en hores magistrals, de seminaris laboratoris, treball individual
 - d) La distribució dels recursos de professorat necessaris per impartir la docència del títol.
 - e) Els crèdits assignats a la plantilla de pdi dels departaments implicats en el títol.
- (8) El compromís per escrit dels departaments implicats, assumint el total de la docència assignada al seu departament segons la taula anterior.

MÀSTER ERASMUS MUNDUS EN INNOVACIÓ EN ENOTURISME (2016) (2016-17)																											
Codi	Assignatura	Tipus	Curs	Q	Est. Grup 16-17	Est. Màster	Comparat	GT	GS	GP	Distribució de l'esforç de l'estudiant (hores)										Departaments					Extern	
											Classe magistral (CM)		Seminaris (CT)		Laboratori		Trellall Individual	Total hores assig	% Total CM+CT+Lab (màxim 50%)	ECTS	hores pres alumne	Hores totals prof.	DBB N109	DE N113	DGE N120		DGeo N123
											Hores	% (màxim 30%)	Hores	%	Hores	%											
19635101	Leisure and Wine Tourism	B	1	U1			N	1	1	2	25	17%	10	7%	25	17%	90	150	40%	6	60	85				85	
19635102	Marketing of Tourism and Wine	B	1	U1			N	1	1	2	25	17%	10	7%	25	17%	90	150	40%	6	60	85			85		
19635103	Sparkling Wine Production	B	1	U1			N	1	1	2	20	13%	5	3%	35	23%	90	150	40%	6	60	95	95				
19635104	Wine heritage and Tourism I	B	1	U1			N	1	1	2	20	13%	5	3%	35	23%	90	150	40%	6	60	95	95				
19635105	Management of wine tourism firms and Entrepreneurship	B	1	U2			N	1	1	0	25	17%	25	0,17	10	7%	90	150	40%	6	60	50					50
19635106	ICT and Wine Tourism, Oenotourism 2.0	B	1	U2			N	1	1	0	25	19%	30	0,09	5	0%	90	150	40%	6	60	55					55
19635107	Aged and sweet wine productions	B	1	U2			N	1	1	0	20	16%	10	0,11	30	0%	90	150	40%	6	60	30					30
19635108	Wine Appellations knowledge, food matching and service, tasting	B	1	U2			N	1	1	0	20	13%	40	0,27	0	0%	90	150	40%	6	60	60					60
19635109	Wine heritage and Tourism II	B	1	U2			N	1	1	0	25	17%	20	0,13	15	10%	90	150	40%	6	60	45					45
19635110	Marketing and on enotourism on Christmas season	B	2	U1			N	1	1	0	20	13%	15	0,1	25	17%	90	150	40%	6	60	35					35
19635111	Fortified wine production	B	2	U1			N	1	1	0	35	23%	5	0,03	20	13%	90	150	40%	6	60	40					40
19635112	Wine heritage and Tourism III	B	2	U1			N	1	0	1	20	13%	25	0,17	15	10%	90	150	40%	6	60	35					35
19635201	Adaption to Geography & Economy	O		U1			N	1	1	1	32	21%	20	13%	8	5%	90	150	40%	6	60	60		30		30	
19635202	Adaptation to Oenology	O		U1			N	1	1	1	20	13%	5	3%	35	23%	90	150	40%	6	60	60	60				
19635301	Treball de Fi de Màster (1,2 crèdits x estudiant)	P	2	U2			N					0%		0%		0%	750	750	0%	30	0	0					
19635401	Pràctiques Externes (0,25 crèdits x estudiant)	B/E	2	U1			N					0%		0%		0%	300	300	0%	12	0	0					
TOTAL MÀSTER											280	9%	200	6%	240	8%	2.430	3.150	23%	126	720	830	250	30	85	115	350
	Bordeaux																										
	Porto																										

1 Memoria verificada el 29/09/2017 (Id. título: 4315808)
Modificación evaluada favorablemente el 1/03/2019.

ANNEX 2

Acord de compromís centre i departament

Cal que el centre / departament presenti al Vicerector, abans de la Comissió de Política Acadèmica i Consell de Govern, els corresponents acords de compromís del centre i el departament implicats en el títol que es presenta degudament signats.

Aquest ANNEX no s'ha de presentar a VERIFICA és informació necessària d'acord amb la Normativa d'Estudis Oficials de Postgrau de la URV, aprovada el 8 de juliol de 2005 i modificada el 18 de desembre de 2008, per a l'aprovació de la memòria a Consell de Govern i per a l'autorització d'implantació del títol.

ACORDS DE COMPROMIS DEL TÍTOL**Denominació del títol****Máster Erasmus Mundus en Innovació en Enoturisme****Aprovació per la Junta de Centre corresponent del Pla d'Estudis**

Centre/Escola/Facultat	Degà	Data d'aprovació
Facultat d'Enologia	Dr. Joan Miquel Canals Bosch	29 juny 2016
Facultat d'Enologia	Dr. Joan Miquel Canals Bosch	21 desembre 2018