

Facultat d'Enologia

Campus Sescelades
C/ Marcel·lí Domingo, s/n - 43007 Tarragona
Tel. 977 558 600 - Fax 977 558 686
secenol@urv.cat

Dr. Joan Miquel Canals Bosch, degà
Dra. Olga Busto Busto, vicedegana
Dra. Montserrat Poblet Icart, responsable de l'ensenyament d'Enologia
Dra. Maria Teresa Blay Olivé, responsable de l'ensenyament de Biotecnologia
Dra. Míriam Lampreave Figueras, secretària

Dra. Gemma Beltran Casellas, coordinadora del màster en Enologia
Dr. Lluís Arola Ferrer, coordinador del programa de doctorat de Nutrició i Metabolisme

Rendició de comptes

Docència:

En l'àmbit de docència, aquest curs ha estat de preparació cara als canvis que comencen el 2014-2015, curs en que s'iniciarà una remodelació del grau d'Enologia, tot cercant una adequació al que ha de saber un enòleg. S'ha revalidat l'ensenyament d'Enologia i el màster s'ha redissenyat d'acord amb les propostes iniciades al curs anterior, posant el focus en l'elaboració d'escumosos i la breueria (neologisme per descriure l'elaboració de cervesa). Pel que fa a la Biotecnologia, el proper curs també s'implantaran les modificacions per assolir els 30 crèdits optatius, amb les dues especialitzacions noves aprovades per AQU aquest any. El grau d'Enologia ha sofert un procés d'ampliació d'optatives en l'àmbit de l'enoturisme i de l'emprenedoria, amb gran èxit. L'assignatura d'Enoturisme s'ha ofert conjuntament amb la Facultat de Turisme i Geografia, amb docència a Vila-seca. L'assignatura d'emprenedoria s'anomena Creant Valor a la Indústria Vitivinícola i la imparteix un professor visitant, el Sr. Xavier Ybargüengoitia, que és un expert de gran vàlua, ex-CEO d'States&Wines, una de les principals filials de LVMH.

Pel que fa a la formació permanent, s'ha seguit oferint el curs de sommelier, de manera que hi ha una promoció a segon curs i una altra a primer, la qual cosa tensiona l'aulari de tast els dilluns del segon quadrimestre.

Visibilitat:

El curs 2013-14 ha estat l'any de celebració del 25è aniversari. S'ha aprofitat l'esdeveniment per aproximar-se al sector, ja sia a través de l'Associació Catalana d'Enòlegs (ACE) o a través del clúster d'empreses vitivinícoles Innovati. També s'ha intentat una aproximació al Consell Regulador del Cava sense èxit immediat, amb la proposta de creació d'una Càtedra del Cava.

Pel que fa a l'efemèride, s'ha confeccionat un cartell específic, s'etiquetarà un vi específic de la verema 2012 i fins al novembre del 2014 es faran tota una sèrie d'actes. La relació amb l'ACE s'ha aprofundit, ja que el degà de la Facultat és membre del comitè d'edició de la revista de l'associació i vocal en el futur Col·legi d'Enòlegs de Catalunya. Pel que fa a la relació amb Innovi, s'ha aconseguit ser membre actiu en un projecte de varietats viníferes autoresistents a malalties, amb conseqüències positives per a investigadors de la facultat i de Vitec, que de ben segur es veuran amb el temps.

Les activitats realitzades es detallen en l'apartat de "Comunicació i relacions externes", però cal ressaltar les bones relacions amb Torres, que han permès oferir quatre beques a estudiants d'Enologia titulats amb opció d'incorporació posterior a l'empresa (import global de 20.000 €). També s'ha ofert una beca amb Covides (2.000 €), que finalment ha quedat deserta, per a estudiants de pràctiques a l'empresa, que s'afegeix als 1.800 € que atorguen ja com a beca per al màster en Enologia des de fa tres anys.

Vida universitària:

Les activitats específiques de la Facultat es limiten al Club de Tast, com s'especifica més endavant.

L'acte de graduació dels enòlegs s'ha realitzat a Freixenet, amb la presència del president del Consell Regulador del Cava, Pere Bonet.

Direcció estratègica de govern

Qualitat docent

1) Implantació i seguiment del sistema intern de garantia de la qualitat (SIGQ)

Al llarg del curs 2013-2014 s'han elaborat els informes de seguiment de les titulacions (IST) de grau i màster corresponents al curs anterior (2012-13), així com del centre, d'acord amb les directrius del sistema intern de garantia de qualitat (SIGQ) de la Facultat d'Enologia. Els informes són elaborats pels responsables d'ensenyament dels graus, la coordinadora de màster i la responsable del SIGQ de la Facultat.

Aquests informes són un requisit indispensable per a l'acreditació de graus i màsters davant de l'Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya (AQU).

AQU Catalunya no ha avaluat cap IST del curs 2012-2013 de la Facultat d'Enologia.

El grau de Biotecnologia ha rebut informe favorable d'AQU, al gener de 2014, sobre la sol·licitud de modificació que s'havia demanat per tal de respondre a la demanda d'AQU perquè les mencions tinguin com a mínim 30 ECTS.

De cara a la realització, el curs que ve, dels informes de seguiment corresponents al curs 2013-2014, des del centre s'han anat recollint les evidències i indicadors definits en els processos del SIGQ del centre.

2) Pla d'acció tutorial (PAT)

Al llarg del curs 2013-2014 des del centre s'ha continuat amb la tasca d'implantació del pla d'acció tutorial iniciada el curs 2009-10. Hi han participat un total de 23 tutors procedents dels departaments de Bioquímica i Biotecnologia, Ciències Mèdiques Bàsiques, Química Analítica i Química Orgànica i Enginyeria Química, així com els estudiants dels graus de Biotecnologia i Enologia.

Al llarg del curs, els tutors han anat realitzant les diferents tutories programades al PAT del centre. La coordinadora del PAT ha anat informant els professors tutors de les accions previstes en el pla, i ha indicat les dates més idònies per convocar les tres tutories contemplades al PAT de la Facultat.

Tal i com va fer-se el curs anterior en el grau d'Enologia, els tutors acadèmics del grau de Biotecnologia han estat els tutors de l'assignatura "Pràctiques externes", de 4t curs d'ambdós graus.

A final de curs, tal i com ha fet els cursos anteriors, la coordinadora del PAT farà un informe de valoració i el presentarà a la Junta de Facultat.

Els estudiants de nou ingrés a graus han participat activament en la Jornada d'Acollida, reconeguda en el PAT. Aquesta jornada van tenir lloc el dia 4 de setembre de 2013.

Durant aquest curs s'ha redactat i enviat a verificar la nova memòria del màster en Begudes Fermentades, que tindrà tres especialitats: Recerca en Enologia, Ciència i Tecnologia de Vins Escumosos i Ciència i Tecnologia de la Cervesa. Per a les dues últimes especialitats s'han establert contactes tant amb empreses com amb universitats. El novembre de 2013 el Dr. Joan Miquel Canals, el Dr. Albert Mas i la Dra. Gemma Beltran van visitar la Universitat de Peruggia i el Centre d'Excel·lència per la Recerca sobre la Cervesa (CERB), amb el professor Dr. Giuseppe Perretti.

3) Altres

INFORMES DE SATISFACCIÓ DELS ESTUDIANTS

Al llarg del curs s'ha informat els estudiants de la possibilitat que tenen de participar en els diferents estudis de satisfacció que es porten a terme a la URV. Concretament, els estudiants de primer curs poden contestar l'enquesta corresponent a l'informe primer curs-primer quadrimestre. El grup objecte de l'estudi són els estudiants de primer curs, els quals són convidats a participar-hi; l'estudi consta d'una enquesta en línia, oberta a tots els estudiants de primer curs i disponible al campus virtual. A partir de les seves respostes, es pot fer l'anàlisi qualitativa de la satisfacció dels estudiants de 1r curs.

Els estudiants de la resta de cursos poden participar en l'informe "Estudi sobre la percepció de la docència". L'objectiu general de l'estudi és detectar la percepció que tenen els alumnes sobre aspectes clau de l'espai europeu, com ara les competències, les metodologies, l'avaluació continuada, etc. Els grups objecte de l'estudi són els estudiants de tots els cursos de grau, a excepció dels de primer curs, i se'ls convida a participar-hi a través d'un qüestionari en línia obert al campus virtual.

Els responsables d'ensenyament de les titulacions de grau fa diferents crides a la participació a través dels espais de moodle de les titulacions.

Comunicació i relacions externes

Jornada d'Acollida als estudiants de primer curs dels graus de la Facultat. Data: 4 de setembre de 2013.

Acte d'inauguració del màster en Enologia del curs 2013-2014. Conferència: "Beer, the other fermented beverage". Dr. Giuseppe Perretti, sotsdirector i responsable científic del Centre d'Excel·lència per la Recerca sobre la Cervesa (CERB), Universitat de Perusa. Data: 7 d'octubre de 2013.

XIII Premi Jaume Ciurana. Conferència: "El vi. Passió i diversitat. L'estructura del sector al segle XXI". Sr. Xavier Ibarqüengoitia, expresident i director general d'States&Wines, la divisió de vins de Moët Hennessy (LVMH Group) i professor associat a la Facultat d'Enologia. Data: 23 d'octubre de 2014. Guanyador del premi: David Pascual Rodríguez.

Acte d'inauguració del curs 2013-14 de la Facultat d'Enologia. Conferència inaugural: "Millora genètica de la resistència a malalties criptogàmiques", a càrrec del Dr. Pere Mestre, investigador de l'INRA-Colmar (France). Data: 20 de novembre de 2013. Al finalitzar la conferència, també es van presentar els nous vins de la Facultat d'Enologia.

III Edició de la beca Covides. Facultat d'Enologia i Covides SCCL. Aquesta beca va adreçada als estudiants de màster en Enologia que vulguin optar a la doble titulació de màster amb la Universitat de Bordeus. La beca Covides s'institueix dins del marc del conveni de col·laboració entre la URV i l'empresa Covides SCCL en honor al fet que Covides Vinyes-Cellers és la primera cooperativa vinícola de Catalunya. Alumna guanyadora de la beca: Elisabet Palahí Calopa. Data: novembre de 2013.

I Edició de la beca Covides: Viu l'Empresa. Facultat d'Enologia i Covides SCCL. Aquesta beca va adreçada a tots els estudiants del grau d'Enologia de la Facultat d'Enologia de la URV que realitzin l'estada en pràctiques el curs 2013-2014.

El professor de la Facultat d'Enologia Dr. Fernando Zamora ha estat nomenat membre de la Comissió d'Enologia de l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi pel Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient. La Comissió es dedica a reconèixer i aprovar pràctiques enològiques que després s'aplicaran en l'àmbit mundial. La delegació espanyola de l'OIV, de la qual passa a formar part el Dr. Zamora, té caràcter multidisciplinari i està formada per experts, tant de l'administració central i autonòmica com de la indústria privada. Alguns dels objectius de l'OIV són adoptar mesures per assegurar la protecció dels interessos vitícoles i la millora de les condicions del mercat internacional del vi, així com realitzar propostes als governs per tal d'assegurar l'interès de consumidors i productors.

A partir del conveni amb la Universitat de Bordeus, un estudiant de la Facultat ha fet una estada de quatre mesos en aquesta universitat per poder obtenir el doble diploma de màster, ha gaudit d'una beca de mobilitat del Ministeri. Així mateix, la Facultat ha acollit dos estudiants del màster de la Universitat de Bordeus amb el

mateix objectiu. Addicionalment, dos professors del màster en Enologia de la URV (Dr. Nicolas Rozès i Dra. Gemma Beltran) han estat realitzant classes al màster de la Universitat de Bordeus, amb una beca de mobilitat del Ministeri.

Els vins de la Facultat d'Enologia apareixen per primer cop a la *Guia Peñín de los vinos de España 2014*, els quals han estat valorats amb les puntuacions següents sobre 100:

URV 2009 negre criança	Puntuació: 87
URV 2012 negre jove	Puntuació: 88
URV Aromàtic 2012 blanc aromàtic	Puntuació: 87

La *Guia Peñín* és la guia més reputada d'àmbit estatal, que s'edita des de fa 24 anys. Les puntuacions obtingudes, més enllà del seu valor *per se*, tenen el mèrit de poder ésser compartides amb els estudiants d'Enologia que realitzen bona part de l'elaboració en les seves pràctiques.

Signatura de convenis de col·laboració amb les institucions següents:

- Associació Catalana d'Enòlegs (ACE): L'objectiu del conveni és establir un acord de col·laboració educativa i facilitar als estudiants la inscripció gratuïta a l'Associació Catalana d'Enòlegs.
- Rius i Rius Assessors: L'objectiu del conveni és establir mecanismes de col·laboració en diferents àmbits: tècnics, professionals, educatius, etc.
- Covides SCCL: L'objectiu del conveni és establir un acord de col·laboració docent de pràctiques a l'empresa per a un estudiant de tercer curs del grau d'Enologia, amb la denominació Covides: Viu l'Empresa. Aquest acord consistirà en unes pràctiques remunerades a Covides, en les quals l'estudiant estarà en contacte amb els àmbits de l'empresa dedicats a la viticultura, l'enologia i el màrqueting.
- Bodegas Torres: L'objectiu del conveni és establir un acord de col·laboració docent de pràctiques a l'empresa i d'inserció laboral per mitjà d'una beca Miguel Torres per a un estudiant de darrer curs del grau en Enologia en acabar els seus estudis.
- Parc Tecnològic del Vi (VITEC): L'objectiu del conveni és col·laborar activament en la tasca de promoure i fomentar la modernització i competitivitat de les empreses del sector enològic mitjançant la recerca, desenvolupament i aplicació de noves tecnologies del sector; la transferència de tecnologia i la formació en noves tècniques, així com la incorporació d'innovacions en tots els àmbits relacionats (tecnològics, de serveis, de gestió, etc.).

Participació del degà de la Facultat d'Enologia, Dr. Joan Miquel Canals, a la taula rodona "El sector vitivinícola al Camp de Tarragona", organitzada per la publicació *Indicador de Economía*. Data: 19 de desembre de 2013.

S'han realitzat onze conferències divulgatives a set centres d'ensenyament secundari de la província de Tarragona:

- “Crear peixos de colors i curar el càncer gràcies als microorganismes”, a càrrec de Gema Isabel López.
- “De l’ADN a les últimes conseqüències: les òmiques”, a càrrec d’Anna Borrull Riera.
- “Com resolen els investigadors els problemes científics: casos pràctics”, a càrrec de Gema Isabel López.

Activitats de formació de grau i màster

La Facultat d’Enologia imparteix els ensenyaments que condueixen a l’obtenció dels títols de grau d’Enologia i del grau de Biotecnologia. Així mateix, també s’imparteix el màster en Enologia. Actualment estan en procés d’extinció els ensenyaments que condueixen a l’obtenció dels títols de Llicenciat de Biotecnologia, Llicenciat d’Enologia i del títol d’enginyer tècnic agrícola, especialitat Indústries Agràries i Alimentàries.

Les dades dels estudiants matriculats a la Facultat d’Enologia durant el curs 2013-14 han estat les següents:

Grau d’Enologia:	109 estudiants
Grau de Biotecnologia:	155 estudiants
Màster en Enologia:	17 estudiants
Enginyeria Tècnica Agrícola-IAA:	4 estudiants
Llicenciatura de Biotecnologia:	1 estudiant
Total estudiants matriculats a la Facultat:	286 estudiants

Quant a la mobilitat dels estudiants, en els diferents programes, ha estat la següent (dades provisionals a juny de 2014):

Erasmus que marxen

Programa	Ensenyament	Descripció	País	Alumnes
Erasmus	Grau de Biotecnologia (2009)	Universitat Politècnica de Breslau	Polònia	1
		Universitat de Milà	Itàlia	1
		Escola Tècnica Superior Renano-westfaliana d’Aquisgrà	Alemanya	2
		Universitat de Ciències Aplicades d’alta Àustria	Àustria	2
		Universitat de Ciències Aplicades per a Negocis i Tecnologia de Wiener Neustadt	Àustria	1
		Universitat d’Orleans	França	2
		Universitat d’Aveiro	Portugal	1
		Universitat de Göteborg	Suècia	1
		Universitat de Florència	Itàlia	1

Erasmus pràctiques

<i>Ensenyament</i>	<i>Nom de l'empresa</i>	<i>Mesos</i>	<i>País</i>
Grau de Biotecnologia (2009)	Imperial College London	3	Regne Unit
	Expression Biotechnologies	4	Dinamarca
	Universitat de Ciències Aplicades FH Campus Wien -	3	Àustria
	Universitat de Medicina de Viena	5	Àustria
	Universitat de Göteborg. Departament de Química i Biologia Molecular	5	Suècia
	Universitat d'Uppsala. Centre Biomèdic	6	Suècia
Grau d'Enologia (2009)	Chateau d'Aiguilhe	3	França

SICUE OUT

<i>Ensenyament</i>	<i>Universitat</i>	<i>Mesos</i>	<i>Alumnes</i>
Grau de Biotecnologia (2009)	Universitat Autònoma de Barcelona	9	1
	Universitat de Salamanca	9	1
	Universitat Miguel Hernández de Elche	9	1
	Universitat Autònoma de Barcelona	9	1

Mobilitat IN

<i>Programa</i>	<i>Descripció</i>	<i>País</i>	<i>Alumnes</i>
Freemover	Universitat de Pàdua	Itàlia	2
Erasmus Estudis	Universitat d'Aveiro	Portugal	1
Sicue-Séneca	Universitat Miguel Hernández d'Elx	Espanya	1
Erasmus Estudis	Universitat de Perusa	Itàlia	1
Erasmus Estudis	Universitat Politècnica de Breslau	Polònia	1

Programa MOU

<i>Ensenyament</i>	<i>Universitat</i>	<i>País</i>
Grau de Biotecnologia (2009)	Universitat Nacional de Quilmes	Argentina

Durant aquest curs s'han signat o renovat convenis de mobilitat amb les universitats següents:

<i>Programa</i>	<i>Universitat</i>	<i>País</i>
Erasmus	Universitat Karl Franzen de Graz	Àustria
Erasmus	Universitat de Ciències Aplicades FH campus Viena	Àustria
Erasmus	Universitat de Ciències Aplicades per a Negocis i Tecnologia de Wiener Neustadt	Àustria
Mou	Universitat Nacional de La Plata	Argentina
Mou	Universitat Federal de Paraná	Brasil
Erasmus	Escola Tècnica Superior Renano-westfaliana d'Aquisgrà	Alemanya
Erasmus	Universitat de Ciències Aplicades Giessen-Friedberg	Alemanya

Erasmus	Universitat de Stuttgart	Alemanya
Erasmus	Universitat de Geisenheim	Alemanya
Erasmus	Universitat de Bordeus II (Universitat Victor Segalen)	França
Erasmus	Universitat de Borgonya	França
Erasmus	Universitat de Montpeller II	França
Erasmus	Universitat d'Orleans	França
Erasmus	Universitat de Reims Xampanya-Ardenes	França
Erasmus	Universitat de Bolonya - Alma Mater Studiorum	Itàlia
Erasmus	Universitat de Florència	Itàlia
Erasmus	Universitat de Milà	Itàlia
Erasmus	Universitat de Pàdua	Itàlia
Erasmus	Universitat de Perusa	Itàlia
Erasmus	Universitat de Sàsser	Itàlia
Erasmus	Universitat de Teramo	Itàlia
Erasmus	Universitat de Verona	Itàlia
Erasmus	University College Cork	Irlanda
Erasmus	Universitat Vytautas Magnus de Kaunas	Lituània
Mou	Universitat Autònoma de Querétaro	Mèxic
Erasmus	Universitat d'Aveiro	Portugal
Erasmus	Universitat de Trás-os-montes i Alt Douro	Portugal
Erasmus	Universitat de Trás-os-montes i Alt Douro	Portugal
Erasmus	Universitat Politècnica de Breslau	Polònia
Erasmus	Universitat de Göteborg	Suècia
Erasmus	Universitat de Maribor	Eslovènia
Erasmus	Universitat T.c. Istanbul Arel	Turquia

Font: I-center. Dades juny 2014

Activitats de formació permanent

Curs semipresencial de Capacitació en Viticultura i Enologia, SPV-AC Chihuahua (Mèxic) i Facultat d'Enologia (URV), adreçat a membres del sistema de productors de vi de Chihuahua. 22 ECTS (220 h). Dates: agost-novembre de 2013. Jornada tècnica a la finca de Mas dels Frares. Data: setembre de 2014.

Cursos gratuïts introductoris adreçats als estudiants de primer de grau de les assignatures Física, Química i Matemàtiques. Dates: 5-27 de setembre de 2014. El contingut dels cursos està preparat per repassar conceptes de Batxillerat i enfocats a les assignatures de 1r curs dels graus de Biotecnologia i Enologia.

Conferències realitzades a la Facultat d'Enologia:

"Levaduras no-Saccharomyces en alimentos fermentados: producción de aromas y de compuestos bioactivos". Dra. Paloma Manzanares, Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments (València, IATA-CSIC). Data: 21 de novembre de 2013.

"Insights in the diversity of Oenococcus oeni". Dr. Sandra Torriani, Universitat de Verona. Acte Beca Covides. Data: 3 de desembre de 2013.

“Biochemistry of grapes secondary metabolites”. Dr. Laurence Geny, Universitat de Bordeus, ISVV. Data: 28 de gener de 2014.

“Wine aroma compounds”. Dr. Philippe Darriet, Universitat de Bordeus, ISVV. Data: 30 de gener de 2014.

“Noves tecnologies de filtració: Millichiling” i “Els vins altament saludables: l'experiència freewine”. A càrrec de l'empresa Cecovica. Data: 13 de març de 2014.

Activitats d'extensió universitària

Curs de Sommelier Professional. FURV-Facultat d'Enologia. Aquest curs està adreçat a titulats en Hostaleria i Restauració i professionals de l'hostaleria i de la comercialització de vins, aficionats al món del vi que volen aprofundir en la matèria i professionals dels cellers. El curs es desenvolupa en dos semestres, que van de gener a juny: del 13/01/2014 al 16/06/2014 i del 12/01/2015 al 15/06/2015.

Inauguració del curs de sommeliers. Presentació a càrrec de la Sra. Anna Casabona (coordinadora del curs i presidenta de l'Associació de Sommeliers de Tarragona), la Dra. Montse Nadal (directora del curs de sommeliers), el Sr. Jordi Bort (director d'Incavi) i el Dr. Joan Miquel Canals (degà de la Facultat d'Enologia). Data: 13 de gener de 2014.

Curs de gestió de costos en el sector vitivinícola. FURV i Facultat d'Enologia. Aquest curs està adreçat a empresaris, directius i personal tècnic que tenen al seu càrrec la responsabilitat de l'àrea econòmica de les empreses del sector vitivinícola i assessors externs. Dates: del 13/11/13 al 27/11/13. Coordinació acadèmica: Montserrat Nadal Roquet-Jalmar.

Participació en el XXXI Congrés del Cava a Sant Sadurní d'Anoia. Data: 9 d'octubre de 2014, amb dues ponències:

- “Los polisacáridos del cava: origen, evolución e influencia sobre la espuma”. Dr. Joan Miquel Canals.
- “Influencia de la variedad de uva y cepa de levadura en el perfil aromático de vinos espumosos”. Sra. Ana María Pecero, graduada i màster en Enologia (URV).

XIII Premi Jaume Ciurana. Data: 23 d'octubre de 2014.

Jornades Oenodoc & Oenoviti International Meeting. Data: 28 i 29 de novembre de 2013. Facultat d'Enologia. Campus Sescelades.

Iniciació al tast de vins. FURV-Facultat d'Enologia. Data: novembre de 2013.

Jornades de Portes Obertes de la Facultat d'Enologia. Data: dies 5 de març, 9 de març i 26 d'abril de 2014. Amb l'organització de les Jornades de Portes Obertes, la URV obre els seus centres universitaris a tots aquells estudiants que vulguin conèixer, in situ, les nostres instal·lacions, el nostre professorat i els nostres estudis.

Sessions del club de tast de la Facultat d'Enologia. Durant el curs 2013-14 s'han realitzat les sessions de tast següents:

- Tast a càrrec dels joves confreres de la Confraria del Cava de Sant Sadurní d'Anoia. Data: dia 13 de desembre de 2013.
- Tast a càrrec dels joves confreres de la Confraria del Cava de Sant Sadurní d'Anoia. Data: dia 6 de febrer de 2014.
- Tast a càrrec dels joves confreres de la Confraria del Cava de Sant Sadurní d'Anoia. Data: dia 20 de març de 2014.
- Tast a càrrec dels joves confreres de la Confraria del Cava de Sant Sadurní d'Anoia. Data: dia 10 d'abril de 2014.

XX Concurs de vins embotellats de la Denominació d'Origen Tarragona. Coordinació: Montserrat Nadal. Maig 2014.

Participació en el programa Fem Recerca 2013-14, dins del marc de la Setmana de la Ciència de la URV.

Aquesta activitat pretén apropar l'activitat dels centres i grups de recerca de la URV i del CEICS (Campus d'Excel·lència Internacional Catalunya Sud) a estudiants dels instituts de secundària i d'altres públics, per mostrar-los in situ la seva recerca i propiciar-ne una discussió científica per tal que vegin com es treballa, quin mètode s'aplica, quines són les bases de la investigació científica, per què cal socialitzar-la, quins beneficis aporta i quin és el seu futur.

Fem Recerca està adreçada a despertar vocacions, a incentivar l'interès per la recerca i la seva aplicació, així com pels estudis universitaris que la fan possible, i afavorir la visibilitat del seu valor entre els joves. L'objectiu és que aquests preguin consciència de la viabilitat i la importància de la investigació científica i de les múltiples aplicacions que el coneixement ofert per un títol genera en aquest àmbit.

La Facultat d'Enologia ha participat en els tallers següents:

- Estimulació dels sentits: la vista, l'olfacte i el gust.
- L'ADN: la base de la vida.
- Com podem comprovar al laboratori si el blat de moro que consumim és transgènic?

Participació a la Fira de Reus: Reus Viu el Vi. Dates: 6, 7 i 8 de juny de 2014. Reus Viu el Vi és una fira organitzada per la Cambra de Comerç de Reus, amb el suport de l'Ajuntament de Reus, que s'ha posicionat com un dels grans certamens del país tant per nombre de cellers participants com per la massiva assistència de públic.

Activitats de responsabilitat social universitària

Desenvolupament conòmic i generació de llocs de treball

Convocatòria d'una beca de la Facultat: manteniment de la pàgina web de la Facultat i de suport a la mobilitat.

Durant la participació en l'activitat Fem Recerca, la Facultat ha comptat amb dos becaris per donar suport a l'organització de les diferents activitats realitzades.

- 9 beques de col·laboració a través de la FURV per als treballs de poda en verd a la finca Mas dels Frares. Data: maig 2014.
- 3 beques de col·laboració durant l'estiu a la finca Mas dels Frares.
- 2 Beques Santander CRUE CEPYME de Prácticas en Empresa.
- 2 beques fira Reus Viu el Vi. Data: juny 2014.
- 6 beques de verema a Mas dels Frares a través de la FURV. Setembre de 2013.

Desenvolupament de capacitats i desenvolupament cultural

Estudiants de la Universitat Tècnica Estatal d'Astrakhan (Rússia) han visitat la Facultat d'Enologia el dia 7 de febrer en el marc d'un programa de mobilitat. Els estudiants visitants cursen estudis de Tecnologia dels Aliments, de Logística i de Tecnologies de Refinatge del Petroli.

Antena del Coneixement. Un taller de tast de vins i la visita al celler Mas dels Frares, de la Facultat d'Enologia de la URV. Data: 24 i 25 d'abril, a Tarragona i Constantí.

El taller de tast de vins ofereix conèixer els vins propis de les diferents denominacions d'origen de la demarcació de Tarragona i les diferents zones geogràfiques que en formen part, i es tasten diferents exemples dels vins que s'hi produeixen. El tast de vins va anar a càrrec de l'enòloga Pepa Menchón. Organització: Antena del Coneixement del Campus Extens de la URV a Tarragona.

La Facultat d'Enologia de Tarragona va convocar un concurs per al disseny d'un póster commemoratiu amb motiu del 25è aniversari dels estudis d'Enologia (1988-2013). Guanyador: Daniel Marcelo Martí.

Convocatòria de 30 ajuts per a la compra de l'entrada del Saló Internacional de l'Alimentació i Begudes (Alimentària) de Barcelona, destinats a alumnes del grau d'Enologia matriculats en assignatures de tercer o quart curs, alumnes del curs de sommeliers de la FURV i professors de la Facultat d'Enologia.

La Facultat d'Enologia i els joves de la Confraria del Cava de Sant Sadurní d'Anoia van signar un acord per impartir, per part de la confraria al llarg del curs 2013-2014, tres sessions de tast dins del Club de tast de la Facultat d'Enologia.

Coorganització amb l'Associació Catalana d'Enòlegs (ACE) del seu XXV Congrés Annual, amb el curs d'especialització Habilitats Complementàries de l'Enòleg: Enoturisme, Màrqueting, Publicitat i Xarxes Socials, juntament amb la Nit de l'Enologia. Dates: 28 i 29 de març de 2014. Amb motiu de la commemoració del 25è aniversari dels estudis universitaris d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili, el congrés va tenir lloc en les instal·lacions de la Universitat Rovira i Virgili

Visita de l'IES Salou a la Facultat d'Enologia dins del marc Campus Tour 2014 de la URV. Dates: 28 i 29 abril de 2014.

Dins de la programació de les activitats del centres cívics de l'Ajuntament de Tarragona, i en el marc de l'Antena del Coneixement de la URV, es van programar tres

sessions d'un tast de vins i una visita a la finca Mas del Frares. Aquests tallers van anar a càrrec de Pepa Menchón. Data: abril i maig de 2014.

Programa Erasmus OENOBIO: sis estudiants del grau d'Enologia, dos del màster i un del doctorat, així com dos professors de la Facultat d'Enologia —el Dr. Albert Mas i el Dr. Fernando Zamora—, formen part del Programa Erasmus OENOBIO que té lloc de l'1 al 14 de juny a Bordeus. Es tracta d'un programa intensiu que reuneix estudiants de cinc institucions de formació superior europees en un ambient multinacional per tractar els temes relacionats amb la viticultura i enologia orgàniques.

Memòria econòmica

ORGÀNICA 1700000 FACULTAT D'ENOLOGIA

Crèdit inicial			
	Cap II	17.569,94	
	Cap VI	4.392,49	
	Total:	21.962,43	
Romanent		4.609,86	
Màsters		172,30	
Transvasament Rectorat		-275,00	PREI
Fem Recerca			
	Biotecnologia	200	
	Enologia	400	
	Total Fem Recerca	600	
Reducció pressupost (5%)			
	Cap. II	887,11	
	Cap VI	219,63	
	Total:	1.106,74	
Crèdit definitiu		25.962,85	
Despeses		18.976,15	
Saldo final		6.986,70	*RC 5.000 € 2
Disponible		1.986,70	

Despeses

Conservació i reparació	706,94	
Material oficina	849,52	
Fotocòpies	183,85	
Material informàtic consum	391,68	
Material fungible laboratori	860,43	
Etiquetes ampolles	1.391,91	
Consum aigua	630,00	
Telèfon	1.587,04	
Viatge autobús Penedès acte graduació Enologia	285,00	
Accions protocol·làries i representatives	1.948,25	
Publicitat i propaganda	847,00	USB's, plaques actes graduació
Conferència Pere Mestre	200,00	
Impartició tast Carmelo Garcia Barroso	400,00	
Dietes	608,63	
Locomoció	2.326,64	
Premi Pòster 25 anys	200,00	
Beca mobilitat	3.184,44	
Altres despeses	1.077,99	escopidores,transport lots de cava, Fem Recerca, cafès, sucre, tasses,etc.

Total: 17.679,32

Compres capítol VI

Gravadora Sony	59,00
Impressora Secretaria	1.237,83

Total Cap. VI 1.296,83

TOTAL DESPESES

18.976,15

ORGÀNICA 2200000 MAS DELS FRARES

Crèdit inicial	11.556,94 €
Compra de vi	6.080,00 €
Transvasament cofinançament docent	
Romanent	5.051,02 €
Transvasament cofinançament docer	3.812,01 €
Reducció pressupost (5%)	577,85 €
Crèdit definitiu	25.922,12 €
Despeses	24.101,52 €
Saldo final	1.820,60 €

Despeses

Lloguer furgoneta transport vi a Vila-rodona	117,01 €	
Reparacions	1.011,66 €	50% Servei RRCCTT
Altres reparacions	480,02 €	
Material fungible	477,42 €	
Vestuari seguretat	294,57 €	
Taps de suro	2.214,30 €	
Butà	1.143,30 €	
Estoigs de vi i bosses	1.466,64 €	
Complexpap càpsules ampolles	2.335,48 €	
Gasoil tractor	475,00 €	
Filtre cabina carboni	747,56 €	
Altres subministraments	671,46 €	aigua destil·lada, material oficina, cafès, llet, cubells brossa,etc.
Telèfon	227,96 €	
Ecovidre	233,10 €	
Ecopur	190,26 €	287,94 €
Rius i Rius	490,79 €	
Locomoció personal	209,90 €	

Total: 12.786,43 €

3 Beques estiu 3.114,88 €

Compres capítol VI

Trepitjadora	8.064,69 €
Mòdul de cuina	135,52 €

Total Cap. VI 8.200,21 €

Total despeses **24.101,52 €**

ORGÀNICA 1700019 PLA ESTRATÈGIC

Crèdit inicial

50 % Contracte programa 3.845,00 €

Total: 3.845,00 €

Romanent 4.619,64 €

Crèdit definitiu 8.464,64 €

Despeses 4.794,02 €

Despeses

Beca web 4.794,02 €

Saldo final 3.670,62 € * RC Beca web 3.398,03 €

Disponible 272,59 € (Saldo final-RC)

ORGÀNICA 1700037 MÀSTER

Romanent 4.057,63 €

Despeses:

Accions protocol·làries 233,48 €
 Conferències 400,00 €
 Allotjaments 517,97 €
 Locomoció 1.004,81 €
 Xarxa Oenovitis 1.000,00 €

Transvasament Servei Lingüístic

Crèdit definitiu 4.057,63 €

Total: 3.156,26 €

Despeses 3.156,26 €

Saldo final 901,37 €

ORGÀNICA 1700036 DOCTORAT

Romanent 15.528,04 €

Crèdit definitiu 15.528,04 €

Despeses 11.165,05 €

Saldo final 4.362,99 €

Despeses

Lloguer canó de vídeo 217,80 €
 Lloguer cotxe Perusa 124,00 €
 Reixa protecció Mas dels Frares 508,20 €
 Tesis 409,12 €
 Material oficina i tòners 400,00 €
 Material fungible laboratori 3.380,65 €
 Altres subministraments 161,49 €
 Accions protocol·làries 1.012,52 €
 Conferències 400,00 €
 Visita Tarragona visitants internacionals 175,45 €
 Dietes 1.500,97 €
 Locomoció 1.674,85 €
 Starter Kit probetes 1.200,00 €

Total: 11.165,05 €

Grup recerca	Alumnes	Distribució	Despesa
A Mas / G Beltran	4	1.600 €	1.600 €
Ricardo Cordero	1	400 €	400 €
Olga Busto	1	400 €	400 €
Fernando Zamora	2	1.200 €	1.200 €
A Bordons / Cristina	1	400 €	400 €
M ^a Jesús Torija	1	400 €	400 €
Montse Nadal	1	400 €	400 €

ORGÀNICA 1700039 MOBILITAT

Crèdit inicial 3.680,00 €

Despeses 3.680,00 €

Saldo 0,00 €

Beca mobilitat alumna

ORGÀNICA 1700038 OVERHEADS

Cànon 2012 781,43 €
Romanent 450,27 €

Total crèdit inicial 1.231,70 €

Crèdit definitiu 1.231,70 €

Despeses 1.035,91 €

Saldo final 195,79 €

1700030 AGRUPACIÓ ROMANENTS ANYS ANTERIORS

Crèdit inicial 21,73 €

Despeses 21,73 €

Saldo 0

Despeses

Acte graduació Biotecnologia 300,00 €
Cafè Jornades Acollida 247,50 €
Desinfectant projectors 64,86 €
Segell cautx Secretaria 77,78 €
Pissarra 239,64 €
Aperitiu de Nadal 106,13 € cofinançada

Total: 1.035,91 €