

Docència:

La docència a la Facultat d'Enologia ha estat de transició en aquest curs 2016-17 ja que s'ha extingit la docència presencial del Pla 2009 del Grau en Enologia i en trobar-nos en aquesta situació el nombre de graduats ha disminuït, ja que una part dels estudiants es va traslladar al Pla Nou (2014).

Pel que fa al Grau en Biotecnologia i els dobles graus en Bioquímica i Biotecnologia Molecular i en Informàtica cal assenyalar el seu bon funcionament en general i l'alta demanda que presenten. Només cal remarcar l'esforç necessari per encaixar els horaris i la tensió que genera el fet que Biotecnologia comparteixi horaris amb els dobles graus.

Visibilitat:

Es mantenen activament les relacions amb les entitats següents:

- Associació Catalana d'Enòlegs
- Col·legi d'Enòlogues i Enòlegs de Catalunya (una vocalia de la URV)
- Associació de Biotecnòlegs de Catalunya (ASBETEC)
- Consell Regulador del Cava (la Facultat és membre del Comitè Tècnic i del Comitè de Selecció de Caves de Paratge Qualificat)
- Institut Català del Suro
- Plataforma Tecnològica del Vino
- Oenovitis International

Direcció estratègica de govern

La Facultat d'Enologia té com a estratègia la formació d'excel·lència en l'àmbit de la viticultura i enologia. Segons la direcció d'aquesta Facultat, el futur en enologia i viticultura es basa a explorar noves formacions internacionals de postgrau en especialitzacions en què una part de la formació és enologia i l'altra alguna branca de coneixement afí, seguint el model de l'enoturisme. En aquest sentit s'està pensant en una especialitat en vins efervescents i algun tipus de formació de postgrau en destil·lació.

Pel que fa a la biotecnologia és estratègica l'especialització en aliments, posant el focus en els que tenen efectes sobre la salut.

L'altre focus estratègic de la facultat vol ser la ciència i la tecnologia de la cervesa, que s'imparteix en el Màster en Begudes Fermentades i que té una demanda anual sostinguda. En un futur proper caldrà avaluar si es podria mantenir una formació específica en aquesta matèria.

Qualitat docent

Acreditació de l'ensenyament de Grau en Biotecnologia. L'Agència per la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya i el Comitè d'Avaluació Externa van emetre els seus respectius informes que, van ser favorables, per a l'acreditació del Grau en Biotecnologia. Data: gener del 2017.

El Ministerio de Educación, Cultura y Deporte va renovar l'acreditació del títol oficial de Grau en Biotecnologia per la Universitat Rovira i Virgili. Data: març del 2017.

Comunicació i relacions externes

XVI Acte Premi Jaume Ciurana. Conferència: «Biodiversidad, enoturismo y construcción de marca. El caso de Segura Viudas», a càrrec del Sr. Joan Miquel Guasch, director executiu de l'agència LKC Building Brands Through Knowledge i responsable de posicionament estratègic del celler Segura Viudas. Data: 13 d'octubre del 2016.

Inauguració del curs acadèmic 2016-17 del Màster Erasmus Mundus en Innovació en Enoturisme. La lliçó inaugural fou «Creating wine experiences: UNWTO product development», a càrrec de la Sra. Yolanda Perdomo, directora del Programa de Membres Afiliats de l'OMT. Data: 8 de novembre de 2016. Vila-seca.

Acte d'inauguració del curs 2016-17 de la Facultat d'Enologia. Conferència inaugural: «La biotecnologia a la cuina: del foc als aliments funcionals», a càrrec del Sr. Toni Massanés, director de la Fundació Alcía. En aquest acte també es lliurà la beca de l'Institut Català del Suro i AECORK per al Màster en Begudes Fermentades, curs 2016-17. En finalitzar la conferència també es va realitzar la presentació dels nous vins de la Facultat d'Enologia elaborats al celler experimental del Mas dels Frares. Data: 25 de novembre del 2016.

Investidura doctor *honoris causa* a Miguel A. Torres. Data: 21 octubre del 2016. Paranimf de la Universitat Rovira i Virgili. La Facultat d'Enologia va impulsar la investidura de Miguel A. Torres com a doctor *honoris causa* per la URV, per la trajectòria personal i professional d'aquest empresari de referència mundial en el món de la vitivinicultura. El degà de la Facultat d'Enologia, Joan Miquel Canals, que va fer de padrí del doctorand, va remarcar que la tasca de formació d'enòlegs que fa la Universitat esdevé riquesa, perquè en el cas del vi implica el territori i tot un món: milers de llocs de treball, d'hectàrees de paisatge, estructura social, sostenibilitat. Amb la investidura de Miguel A. Torres es reconeix la tasca de l'empresa del sector vitivinícola emblemàtica al nostre país. Bodegas Torres manté una excel·lent col·laboració amb la URV, i estudiants graduats treballen a la direcció general de l'empresa, com a enòlegs, a la direcció tècnica o en altres departaments.

En la presentació del doctorand, Joan Miquel Canals va explicar les raons per les quals es va voler proposar per aquest nomenament. Es va destacar que la seva principal dedicació ha estat forjar una empresa multinacional amb un criteri totalment diferent al que es tenia a Espanya en els anys 70, en què el comerç del vi estava regit per la variable preu; mentre que a Torres, la qualitat, la recerca, la innovació i el màrqueting han estat sempre la seva senyera, sens dubte claus per assolir les fites actuals. Ha donat vins tan reconeguts mundialment com: Mas La Plana, Coronas, Gran Coronas o Milmanda. Bodegas Torres arriba avui a 150 països, conrea 1.800 hectàrees, té 1.300 treballadors i 900 viticultors treballen per a

l'empresa. El seu ADN es resumeix en 9 punts clau, que posen en primer lloc les persones i, a continuació, l'ecologia, el comerç just, la responsabilitat social, la innovació, la internacionalització, el màrqueting, la família i, finalment, la gran família del vi.

Participació a l'Olimpíada de Biologia de Catalunya. El dia 4 de febrer del 2017, 68 alumnes de 21 centres de secundària van participar en la prova teòrica de la seu de Tarragona de l'Olimpíada de Biologia de Catalunya (OBC) del 2017 (<http://olimpiadadebiologia.cat/>), organitzada a les facultats d'Enologia i de Química del Campus de Sescelades. Els guanyadors en aquesta seu foren: Marina Zafrilla, de l'Institut de l'Arboç; Jaume Boada, de l'Institut Jaume Huguet de Valls, i Arnau Dols, de l'Institut Antoni Martí i Franquès de Tarragona.

L'Olimpíada de Biologia té l'objectiu d'estimular i implicar els estudiants de segon curs de batxillerat en la biologia. Les proves consisteixen en una prova teòrica (celebrada el 4 de febrer) i en una prova pràctica que se celebrà el 8 de febrer, en la qual participaren els 20 millors classificats de tot Catalunya. Els resultats dels guanyadors i finalistes, així com el lliurament de premis d'aquesta edició de l'OBC, es notificaren en un acte solemne el dia 17 de febrer a les 19 hores a la seu de l'Institut d'Estudis Catalans (carrer del Carme, 47 de Barcelona).

Acte de graduació de la promoció 2013-2017 del Grau en Biotecnologia. Campus Catalunya. Aquesta promoció fou apadrinada pel professor Manuel Suárez Recio. Data: 3 de juny del 2017.

Acte de graduació de la promoció 2013-2017 del Grau en Enologia. Aquesta promoció fou apadrinada pel professor Pedro Cabanillas i patrocinada per Amorim & Irmaos SA. L'amfitrió de l'acte va ser el celler Abadal. Data: 17 de juny del 2017.

Comunicació i relacions interuniversitàries institucionals

Signatura de convenis de col·laboració amb les institucions següents: Consell Regulador de la Denominació d'Origen Tarragona, Rius i Rius Assessors S, INSERM, Université de Bordeaux (Xarxa Oenoviti).

Entrevistes amb mitjans de comunicació diversos per promocionar la Facultat d'Enologia i els seus ensenyaments: radio COPE, *Diari de Tarragona*, diari ARA, TV Vilafranca.

Reunions periòdiques amb el Col·legi d'Enòlogues i Enòlegs de Catalunya (CEEC), Consell Regulador de la DO Tarragona, INCAVI, ESIC, Associació Catalana d'Enòlegs, Col·legi d'Enòlegs de Catalunya, VITEC, IRTA, Wine Bussinesss School (WBS), Plataforma Tecnològica del Vino (PTV), Vinos García Carrión...

Assistència a l'Assamblea de la Xarxa Oenoviti International a Changins (Suïssa). Data: 16 i 17 de maig del 2017.

Estudiants del Lycee Viticole de la Champagne van visitar la Facultat d'Enologia durant una excursió d'estudis a Catalunya. Data: 27 de juny. En aquesta visita es van oferir diverses sessions de formació als estudiants a càrrec dels professors de la Facultat: Dr. Joan Miquel Canals, Dr. Nicolas Rozès, Dra. Miriam Lampreave, Sr. Antoni Sánchez i del Sr. Enric Bartra (INCAVI). També es va visitar la finca i el celler del Mas dels Frares.

El professor associat de la Facultat d'Enologia, Sr. Jordi de Mier, va realitzar classes del Màster de Cervesa a la Universitat de Peruggia.

Activitats relacionades amb l'ensenyament secundari. Captació d'estudiants

Participació en el programa Fem Recerca 2016-17 (Programa NEXES). Aquest programa 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 altre públic, 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, perquè 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 els joves preguin consciència de la viabilitat i 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 les activitats següents:

Proposta EstiURV: «La biotecnologia a la teva taula».

Proposta Fem Recerca:

- Taller: «Keep Calm & Read Food Labels» (aprendre a llegir les etiquetes per saber què, quant i com mengem).
- Taller: «Cicle biològic i tecnològic de la vinya i del raïm».
- Taller: «Estimulació dels sentits: la vista, l'olfacte i el gust».

Visita a la finca i el celler experimental del Mas dels Frares de l'Institut Pons d'Icart juntament amb l'Institut Amtsgymnasiet de Roskilde (Dinamarca), dins del marc d'un programa d'intercanvi cultural. Dates: 15, 16 i 17 de novembre.

Visita i desenvolupament dels tallers Fem Recerca a la finca i el celler experimental del Mas dels Frares per als instituts següents:

- INS Vila-seca (50 alumnes de 2n d'ESO)
- INS Josep Tapiró (64 alumnes de 3r d'ESO)
- Col·legi Maria Rosa Molas (56 alumnes de 2n d'ESO)

Dates: 15, 16 i 17 de novembre del 2016.

Jornades de Portes Obertes de la Facultat d'Enologia. Data: 5 i 20 abril i 6 de maig del 2017. 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.

Visita de la finca i el celler experimental del Mas dels Frares de l'Escola Elisabeth de Salou. Data: 19 de gener.

Visita de diversos Instituts a la Facultat d'Enologia dins del marc Campus Tour de la URV:

- Institut Jaume I (Salou). Data: 26 d'abril de 2017
- Escola Elisabeth de Salou. Data: 19 de gener de 2017
- Escola Sagrat Cor (Valls). Data: 26 de maig de 2017.

Visita a la Facultat d'Enologia d'estudiants de segon curs de cicles formatius de grau superior: Escola Mercè Rossell (Espiells), Escola Jaume Ciurana (Falset) i de l'Institut Josep Vallverdú. Data: 4 de maig de 2016. A més de visitar les instal·lacions de la Facultat i la finca del Mas dels Frares es van realitzar activitats i tallers relacionades amb l'enologia i la viticultura.

Activitats de formació de grau i màster

Ensenyaments

- Grau en Enologia.
- Grau en Biotecnologia
- Doble Titulació de Grau en Biotecnologia i Bioquímica i Biologia Molecular (FE i FQ)
- Doble Titulació de Grau en Biotecnologia i d'Enginyeria Informàtica (FE i ETSE)
- Màster en Begudes Fermentades
- Màster en Innovació en Enoturisme (Wintour)

Les dades del estudiants matriculats a la Facultat d'Enologia durant el curs 2016-17 han estat les següents:

Grau en Enologia	128
Grau en Biotecnologia	179
Màster en Begudes Fermentades	24
Màster en Innovació en Enoturisme	25
Total estudiants:	356

Jornada d'Acollida als estudiants del primer curs dels graus de la Facultat. Data: 2 de setembre del 2016. Aquesta jornada d'iniciació a la vida universitària pretén facilitar la integració dels estudiants de nou ingrés a la vida universitària de la Facultat.

Cursos introductoris intensius adreçats als estudiants de primer de grau de les assignatures Física, Química i Matemàtiques Data: setembre del 2017. El contingut d'aquests cursos està preparat per repassar conceptes de batxillerat i enfocats al que es trobaran a les assignatures de 1r curs dels graus en Biotecnologia i Enologia.

Erasmus Mundus Master on Wine Tourism Innovation (WINTOUR)

INICI DE L'INTAKE 2016-2018

Dades de matrícula 2016-17

Per a la promoció 2016-2018 es van preinscriure més de 150 candidats. Tot i no disposar de gaire temps per difondre el programa, els resultats tant qualitius com quantitius van satisfer les expectatives. Les candidatures arribaven d'una gran varietat de països i presentaven altes qualificacions, alts nivells de motivació i bon coneixement d'anglès com d'altres llengües (espanyol, francès i portuguès).

Finalment, es van matricular un total de 25 alumnes. Segons el tipus de beca, 15 van obtenir una beca Partner Country, 3 una beca Programme Country, mentre que 7 alumnes van iniciar els estudis sense beca Erasmus Mundus (*self-funded*).

Cal destacar la varietat de procedència, ja que els alumnes provenien de 19 nacionalitats diferents, sent França el país que aporta més estudiants amb un total de 3, seguida de la Xina, Geòrgia, Rússia i l'Argentina, que n'aporten 2. La resta d'estudiants provenien d'altres països d'Europa, Amèrica del Nord i Amèrica del Sud, Àfrica i Àsia.

Pel que fa als estudis previs, aproximadament un terç dels estudiants provenien de l'àmbit d'Administració d'Empreses, Economia i Relacions Internacionals; un altre terç de l'àmbit de Turisme, i la part restant de Ciències Experimentals (Enologia i Agricultura) i d'Humanitats.

Desenvolupament del semestre 1 a la URV

El semestre començava el 5 de setembre del 2016 i finalitzava el 27 de gener del 2017. Es van impartir les assignatures següents a la Facultat d'Enologia i a la Facultat de Turisme i Geografia:

- Màrqueting del Turisme i el Vi (FTG)
- Oci i Enoturisme (FTG)
- Patrimoni del Vi i Turisme I (FE)
- Producció de Vins Escumosos (FE)
- Adaptació a l'Enologia (FE)
- Adaptació a la Geografia i l'Economia (FE)

Al començament de curs, el Consorci WINTOUR va organitzar una Setmana de Benvinguda (Wintour Welcome Week) amb una sèrie d'actes programats per tal d'introduir els estudiants al programa, la universitat i la ciutat de Tarragona.

Els estudiants també van participar en diverses sortides (*fieldtrips*), les quals els van permetre conèixer de primera mà cellers de la zona i empreses turístiques, així com també intercanviar idees amb professionals del sector. Aquestes sortides van ser:

- 5 d'octubre: «Terra Alta: Wine tourism and territorial development»
- 19 d'octubre: «Conca de Barberà: The cultural tourism route per excellence»

- 24-28 d'octubre: «Penedès: Wine Tourism: beyond innovation»
- 16 i 23 de novembre: «Priorat: The land of gemstones»
- 28 de novembre-2 de desembre: «La Rioja: the land with name of wine»
- 14 de desembre: «Barcelona: Wine Tourism in Barcelona»

Durant el quadrimestre també es van convidar experts per impartir seminaris com ara Paul Wagner, professor al Napa Valley College i fundador de Balzac Communications and Marketing, una empresa de màrqueting capdavantera a la indústria del vi. A més a més d'aquest convidat, també es van seleccionar altres experts per impartir tallers durant les sortides (*fieldtrips*), els quals van aportar coneixements addicionals en el camp de la planificació i el desenvolupament de l'enoturisme, el tast i l'elaboració del vi.

Per avaluar la qualitat del màster, s'han proporcionat enquestes d'avaluació tant a estudiants com a professors, així com també s'han dut a terme reunions de seguiment durant el quadrimestre. En termes globals, la valoració dels estudiants i els professors ha estat positiva, i el seu *feedback* ha aportat *inputs* que seran d'utilitat per incorporar millores en la planificació i organització del proper semestre, especialment pel que fa referència a la gestió i aprofitament dels *fieldtrips*.

Per tal d'assegurar la difusió del programa, es va obrir el lloc web del Wintour que ha esdevingut l'eina principal d'informació i promoció. S'hi inclou informació sobre el programa, beques i períodes d'inscripció, així com informació d'interès per a futurs col·laboradors. A part, cada universitat del programa Wintour també publica informació a les seves respectives pàgines web. També es va fer difusió del programa a través de les xarxes socials mitjançant perfils de Facebook i Twitter i a través de campanyes Google AdWords especialment a l'Amèrica Llatina. D'altra banda, el màster també va ser present en diversos diaris i revistes locals així com en seccions de notícies de pàgines web d'associats i xarxes socials.

Una vegada posat en marxa el quadrimestre, l'augment de la càrrega de treball va propiciar obrir dues beques de suport: una de suport administratiu i una altra de suport de màrqueting, estant adreçada aquesta última a un estudiant *self-funded* del Màster en Wintour per tal d'ajudar a cobrir part dels costos de matrícula al programa.

PREINSCRIPCIONS INTAKE 2017-2019

La segona edició del màster començarà el curs 2017-18. El primer període de preinscripcions, orientat als candidats interessats a optar a una de les 19 beques Erasmus+ (EMJMD Action) disponibles (3 per a estudiants nacionals o residents europeus i 16 per a estudiants nacionals de països no europeus), es va obrir des del 16 de novembre del 2016 al 20 de febrer del 2017.

En la primera fase es van rebre un total de **175 preinscripcions** de candidats provinents de **67 països**. Cal destacar que la majoria de preinscripcions (el 76%) es van efectuar durant el mes de febrer i que les dones van representar el 77% del total. Després d'una avaluació exhaustiva de la documentació presentada pels candidats, el Comitè Acadèmic Wintour (integrat per membres de la URV, la UB i la UP) va seleccionar els **19 estudiants becats** de la primera edició del màster i va presentar la proposta a l'EACEA segons els requeriments establerts per l'agència abans del dia 15 d'abril. Després d'alguns canvis en la selecció com a conseqüència d'una renúncia, finalment es va tancar la llista d'estudiants becats per a l'edició 2017-2019 durant el mes de juny.

El segon període de preinscripcions, destinat a candidats que s'autofinancen el cost de participació al màster, es va obrir des del 1 d'abril al 31 de maig del 2017. En aquesta ocasió, tot considerant l'elevat cost del màster, el nombre de preinscripcions va ser previsiblement menor: 12 de nova preinscripció i un total de 10 candidats participants en la primera selecció d'estudiants becats que van mostrar interès a ser considerats també en aquest segon període un cop notificada la seva no selecció com a estudiants becats. D'entre aquests candidats, se n'escolliran un total d'entre 7 i 9 com a màxim. Cal tenir en compte que aquest any s'ha donat opció a 3 alumnes de disposar de dues modalitats de finançament en forma de descompte de la matrícula dels crèdits impartits per la URV (Beques Màster URV) a part de la beca per donar suport en tasques de màrqueting, disponible també l'any passat.

Activitats de formació permanent

Conferències realitzades a la Facultat d'Enologia:

- «Biodiversidad, enoturismo y construcción de marca. El caso de Segura Viudas», a càrrec del Sr. Joan Miquel Guasch, director executiu de l'agència LKC Building Brands Through Knowledge i responsable de posicionament estratègic del celler Segura Viudas. Data: 13 d'octubre del 2016.
- «La biotecnologia a la cuina: del foc als aliments funcionals», a càrrec del Sr. Toni Massanés, director de la Fundació Alícia. Data: 25 de novembre del 2016.
- «Microbiologia cervecera: control de qualitat i gestió d'inòculs en la indústria cervecera». Sra. Marta Orive, cap de Laboratori de Microbiologia de l'empresa Mahou San Miguel de Lleida. Data: 14 de març del 2017.
- «WineSeq: Aplicación del Microbioma en Enología». Dr. Alberto Acedo. Data: 20 de gener del 2017.

Activitats d'extensió universitària

- Curs de Sommelier Professional. Curs FURV-Facultat d'Enologia.

Aquest curs està orientat a titulats en Hostaleria i Restauració, 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 vol donar resposta a la necessitat del sector de la restauració i comercialització de vins i licors de disposar de persones expertes qualificades. El curs es desenvolupa del 3 d'octubre del 2016 al més de juny del 2018. En total són 300 hores lectives entre teoria i pràctiques repartides en dos anys, amb una durada semestral.

Els seus objectius són donar als alumnes les eines i els coneixements necessaris per saber planificar establiments, àrees o departaments de servei i/o comercialització de begudes, vins i licors; organitzar els processos de compra; gestionar la correcta conservació dels vins i begudes; elaborar i dissenyar cartes de begudes, vins i licors, relacionant-les amb ofertes gastronòmiques, i realitzar el servei de begudes vins i licors, assessorant els clients.

- Curs de Sommeliers a la Wine Business School de Vilafranca del Penedès.

El curs va començar el passat 24 d'octubre, i el seu certificat és expedit per la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili. Aquest curs s'adreça a professionals de l'hostaleria, professionals de cellers i aficionats al món del vi. Amb una metodologia pràctica, que combina continguts teòrics amb tastos de vins i visites a empreses, la formació es tanca amb una estada pràctica en un restaurant. El certificat s'imparteix a The Wine Business School, amb la participació de 16 alumnes. Té una durada de dos anys, el dilluns en horari de matí i tarda, i s'allargarà fins al juny del 2018.

Diploma de Postgrau Interuniversitari en Gestió d'Empreses Vitivinícoles desenvolupat conjuntament amb la Universitat de Vic en la Wine Business School de Vilafranca.

- Participació en el XXXIV Congrés Internacional del Cava. Data: 6 d'octubre del 2016.

El congrés va tenir lloc a Juvé & Camps i va comptar amb la presència d'experts internacionals en el sector dels vins escumosos. Les instal·lacions de les caves Juvé & Camps a Espiells van acollir la 34a edició del Congrés Internacional del Cava, una activitat que cada any s'emmarca dins els actes de la Setmana del Cava. Diferents personalitats del sector cavista van assistir enguany al congrés, com el president del Consell Regulador del Cava, Pere Bonet, que va obrir la sessió destacant la importància del coneixement en un sector, els dels vins escumosos, que avança molt ràpid. La benvinguda a l'acte la va donar el president de la Confraria del Cava, Antoni de la Rosa i Torelló, que recordà alguns dels actes destacats que s'inclouen en la 35a Setmana del Cava, com el III Simposi Internacional del Cava, que el 19 d'octubre va debatre la relació entre la comunicació i el cava. La clausura de la jornada la va fer Salvador Puig, director general de l'INCAVI. Més de 150 professionals i estudiants del món de la producció i elaboració del cava van participar en la convenció, que després de tres dècades ja és tot un referent pels tècnics cavistes. Una desena de persones hi van actuar com a ponents, la majoria d'ells experts procedents de prestigioses institucions nacionals i internacionals.

El congrés va incloure conferències de temàtiques molt variades. Les ponències les va moderar Joan Miquel Canals, degà de la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili. Amb representants d'empreses pioneres en innovació i en el sector

del vi i el cava, aquesta Jornada vol donar a conèixer com poden ajudar les TIC a la indústria del vi i el cava. Van participar en la taula rodona d'aquesta jornada el degà de la Facultat d'Enologia, Dr. Joan Miquel Canals, i el professor Dr. Fernando Zamora.

- Jornada sobre la varietat carinyena, organitzada per l'ICEA i la Facultat d'Enologia de la URV. En aquesta jornada, que es va impartir a la Facultat d'Enologia de la URV, es van presentar els nous coneixements sobre la varietat i els vins de carinyena a Catalunya. Tarragona. Data: 25 de novembre del 2016.
- Participació a la taula rodona: «Com ha de ser una bona carta de vins?», organitzada per l'Associació Vinícola Catalana. En aquesta taula rodona experts professionals del món del vi, la restauració i la gastronomia van reflexionar sobre els valors i les característiques que ha de contemplar una carta de vins. Data: 13 de febrer. Barcelona.
- Organització de la jornada tècnica en viticultura: «Maneig del cultiu de la vinya enfront del canvi climàtic». Data: 24 de febrer. Facultat Enologia.
- Participació en la Jornada d'Innovació TIC: «Jornada d'innovació TIC en el sector del vi i el cava». Data: 23 de març. Vilafranca del Penedès.
- Participació en l'organització del congrés de l'ACE-CEE amb l'assistència dels -estudiants de la Facultat d'Enologia al XXVIIIè Congrés i la nit de l'Enologia 2016. Innovacions en shelflife: «Estratègies per mantenir les característiques dels nostres vins al llarg del temps». Data: 31 de març i 1 d'abril del 2017 – Terrassa.

Memòria econòmica

Fac. Enologia i Camp Experimental

CONCEPTE	Pressupost corrent	Contracte Programa	Màster	Total general
Pressupost total (*)	29.352,88	9.237,93	9.246,63	47.837,44
Despeses totals	28.749,93	5.309,40	4.124,19	38.183,52
1 Personal i becaris	3.510,27	4.749,01		8.259,28
2 Desp. corrent	22.686,87	560,39	4.124,19	27.371,45
6 Inventariable	2.552,79			2.552,79
Romanent final d'any	602,95	3.928,53	5.122,44	9.653,92

(*) Pressupost total = pressupost inicial + incorporació romanents any anterior + altres modificacions