

Tercera missió

Desenvolupament econòmic i generació de llocs de treball

Convocatòria d'una beca de la Facultat: manteniment del lloc web de la Facultat i de suport a la mobilitat. Període: setembre 2016 – juliol 2017.

Durant la participació en l'activitat Fem Recerca, la Facultat va comptar amb diversos 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 del Mas dels Frares. Data: maig del 2017.

2 beques de col·laboració durant l'estiu a la finca del Mas dels Frares.

5 beques per la verema al Mas dels Frares a través de la FURV. Setembre del 2015.

2 beques a través de l'empresa Bodegas Miguel Torres.

2 beques de suport en tasques de màrqueting en el Màster en Innovació en Enoturisme (Erasmus Mundus).

1 beca de suport administratiu en el Màster en Innovació en Enoturisme (Erasmus Mundus).

1 beca de l'Institut Català del Suro i AECORK per al Màster en Begudes Fermentades.

Desenvolupament de capacitats i desenvolupament cultural

«Descobreix el Campus Sescelades». Data: 21 d'abril del 2017. Amb motiu dels 25 anys de creació de la Universitat Rovira i Virgili va tenir lloc una jornada per descobrir el Campus Sescelades amb actes per a totes les edats: vermut, tallers, xerrades, música, tastos, actes esportius...

Participació a la Fira de Reus: «Tastet de Ciència». Data: 20 de maig del 2017. Aquesta Fira està impulsada pel Centre de Recursos Pedagògics del Baix Camp i en aquesta fira hi intervenen alumnes i docents de 17 escoles i instituts de la demarcació que hi porten les experiències científiques que treballen a les aules i als seus laboratoris. La Fira és un espai de divulgació científica en el qual els participants posen la ciència a l'abast de la ciutadania per fomentar la curiositat i la inquietud per la investigació mitjançant experiències de base científica.

La Fira «Tastet de Ciència» té com a objectius divulgar, per part d'estudiants i del professorat, experiències de referència científiques, matemàtiques i tecnològiques; fomentar la competència comunicativa de l'alumnat dels centres educatius basada en el coneixement de les ciències, i despertar vocacions científiques en l'alumnat d'educació obligatòria i postobligatòria que facilitin una orientació professional.

A la Facultat d'Enologia es va impartir el taller: «Estimulació dels sentits: tasta les teves aptituds», en què els participants es van submergir en el món de la percepció i els sentits. S'hi

van mostrar els gustos principals (dolç, salat, àcid, amarg i umami), així com les sensacions tàctils (untuositat), les sensacions (com la sequedat) i l'associació d'aromes amb els gustos. La trobada impulsa l'apropament de les diferents disciplines científiques i les seves aplicacions a la població, fent-los participar de les experiències, models i simulacions. També es vol donar a conèixer les activitats i experiències que es realitzen a les aules dels centres educatius i impulsar el reconeixement de la tasca docent dels professionals.

XXIII Concurs de Vins Embotellats de la Denominació d'Origen de Tarragona. Coordinació: Montserrat Nadal. Data: 16 de maig del 2017 Una vintena de tastadors independents –enòlegs, *sommeliers* i periodistes especialitzats– es van encarregar de fer el tast a cegues per valorar i puntuar la diferents mostres de vins procedents d'una vintena de cellers de la DO.

La Facultat d'Enologia va acollir l'examen internacional per acreditar avaluadors de cervesa. Data: 22 d'octubre del 2016.

Tretze persones provinents d'arreu de l'Estat espanyol i de Portugal es van examinar per obtenir una acreditació que els certifica com a avaluadors de cervesa, és a dir, que poden fer-ne tastos i participar en concursos per donar la seva opinió i avaluar el producte de manera oficial. La prova forma part del programa Beer Judge Certification Program (BJCP). Per primera vegada aquest examen es va fer a la Facultat d'Enologia de la URV. La part pràctica es va fer a la sala de tast de la Facultat d'Enologia. Es tracta d'exàmens que es fan arreu del món durant l'any i que per primera vegada arriben a la demarcació de Tarragona.

El Beer Judge Certification Program va ser fundat el 1985 i actualment té 5.900 jutges en actiu. Aquest programa vol fomentar la comprensió i apreciació de diversos tipus de cervesa, així com desenvolupar eines estandarditzades, mètodes i procediments per poder-ne fer una avaluació estructurada i una classificació. Es tracta d'una organització nord-americana sense ànim de lucre que es dedica a certificar de manera oficial jutges de cervesa artesanal. Aquests jutges, al seu torn, són categoritzats en diversos nivells segons els seus coneixements en l'avaluació organolèptica de les cerveses. La certificació del BJCP està molt ben considerada entre els professionals del sector que volen convertir-se en jutges ja que aquesta organització gaudeix d'un gran prestigi a escala internacional.

«Retrats de Vi», el cicle de llibres sobre enòlegs de la Universitat Rovira i Virgili escrit per la periodista Ruth Troyano amb fotografia documental de Maoz Eliakim, ha estat seleccionat entre els finalistes dels Gourmand Awards, un certamen internacional fundat l'any 1995 pel francès Edouard Cointreau, que selecciona els millors llibres de gastronomia i de vi del món.

Els Gourmand Wine Awards han seleccionat «Retrats de Vi» en dues categories: fotografia i traducció a l'anglès, convertint-se en l'única publicació catalana i espanyola que competeix en dues seccions diferents. El treball fotogràfic de «Retrats de Vi» és obra del fotògraf israelià resident a Reus, Maoz Eliakim, professor associat de la URV, que ha retratat l'enòloga Anna Espelt i els enòlegs Francesc Ferré i Toni Sànchez Ortiz, posant especial èmfasi a través de l'objectiu en l'humanisme i la naturalesa, en les persones i els paisatges que envolten els elaboradors. A més a més de les imatges, que combinen fotografies en blanc i negre i en color, els Gourmand Awards també han seleccionat «Retrats de Vi» per la traducció dels tres volums a l'anglès.

Presentació del vi escumós i la cervesa elaborats per commemorar els 25 anys de la URV. Amb motiu de la inauguració del curs acadèmic 2016-17 del Campus Extens de la URV, es va presentar el vi escumós i la cervesa elaborats per commemorar els 25 anys de la URV. Data: 15 d'octubre. Teatre Municipal l'Estrella de Santa Coloma de Queralt.

Conferència: «La cervesa, molt més que un beuratge anònim», a càrrec d'Albert Barrachina, professor d'anàlisi sensorial de cervesa del Màster en Begudes Fermentades de la URV. Data: 13 de juny del 2017 al cafè La Cantonada de Tarragona.