

Rendició de comptes

Docència:

El Grau d'Enologia ha caigut en demanda aquest darrer curs, amb 32 places ocupades de les 40 ofertes. La paritat de gènere es manté en el 50%. El nombre total d'estudiants ofereix una mitjana de 30 estudiants per curs. S'ha activat en aquest curs una assignatura optativa d'elaboració de cervesa.

Cal assenyalar el bon funcionament en general i l'alta demanda que presenten el Grau en Biotecnologia i els dobles graus en Bioquímica i Biotecnologia Molecular i en Informàtica. 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. La relació de gènere es manté en el 60% de dones i el 40% d'homes. No obstant això, l'atracció de talent és clara, en especial en el doble grau en Bioquímica i Biologia Molecular, ja que és la nota de tall més alta de la URV.

El màster en Begudes Fermentades presenta una matrícula de 30 estudiants, la majoria dels quals (19) cursen l'especialització en ciència i tecnologia de la cervesa i els 11 restants en investigació en enologia. S'ha desactivat per manca d'estudiants l'especialització en vins escumosos.

El màster Erasmus Mundus en Innovació en Enoturisme (WINTOUR) ha iniciat la seva segona edició en el curs 2017-18 amb 25 estudiants de 19 nacionalitats diferents (seleccionats a partir de 157 preinscripcions). D'aquests estudiants, 19 han tingut beques de la Unió Europea, dos han pogut gaudir de beques AUIP màster de la URV, i un estudiant ha obtingut una beca del consorci WINTOUR per donar suport a tasques de màrqueting i xarxes socials. Aquests estudiants han fet la docència a la URV durant el primer quadrimestre, la qual cosa inclou una sèrie de visites, field trips i conferències, entre altres activitats docents. A més, durant aquest curs el consorci WINTOUR ha augmentat considerablement el nombre d'associats partners, s'ha passat de 16 a 40, la majoria empreses relacionades amb el sector enoturístic que acullen estudiants durant les pràctiques i el treball final del Màster. Dins de les activitats d'aquest Màster, aquest curs 2017-18 la URV ha organitzat la WINTOUR Summer School (celebrada a Girona/Empordà i Vilafranca entre els dies 2 i 8 de juliol), sobre el tema: «Wine and music». A més a més, el dia 30 de juny es va celebrar la primera graduació d'estudiants WINTOUR a Mas Rabell (Bodegues Torres, Sant Martí Sarroca) (25 estudiants graduats, de 19 nacionalitats diferents), amb la presència de la rectora: M. José Figueras, el vicerector d'Internacionalització: John Style, la directora d'Innovació i Coneixement de Bodegues Torres: la Sra. Mireia Torres, el president de la DO Penedès: Josep M. Albet, i els coordinadors de la Universitat de Bordeaux i la Universidade do Porto, entre altres membres del consorci i l'equip coordinador del Màster. Recentment, la UE ha concedit la renovació d'aquest Màster com a Erasmus Mundus fins al curs 2022-23 (la qual cosa representa un total de 7 edicions amb finançament europeu). WINTOUR ha estat un dels 42 estudis de postgrau seleccionats dels 110 que van presentar-se. Això permetrà oferir 60 beques més finançades per la UE durant quatre promocions a partir del curs 2019-20.

Direcció estratègica de govern

L'estratègia de la Facultat té com a finalitat la formació d'excel·lència a través de programes d'alta qualitat formativa i singulars.

En el camp de la biotecnologia es vol incidir en la branca dels aliments funcionals, més activa en investigació en la nostra universitat, de manera que aquest any s'ha realitzat una jornada específica de presentació dels grups de recerca en aquest camp per orientar els estudiants en el seu futur, però també per visualitzar la importància d'aquesta branca.

El grau d'Enologia ha d'afrontar un problema de baixada d'estudiants, amb la paradoxa de tenir molt bon reconeixement professional i acadèmic (núm. 1 en el U-Ranking), així com un índex d'inserció laboral proper al 100%. L'anàlisi d'aquest problema i les possibles solucions seran una tasca a realitzar en el proper any, de la qual s'han de desprendre una sèrie d'accions estratègiques.

En la formació a nivell de màster l'estratègia ha de ser apropar-se al sector en el cas de la cervesa, de manera que s'han fet accions amb el clúster de la cervesa artesana de Catalunya i es vol signar un acord en un futur proper.

En les formacions internacionals entenem que s'ha de donar suport a la bona acollida del Màster WINTOUR, que enguany ha renovat el programa de finançament amb la Unió Europea (UE) per 4 anys més. De cara al curs 2018-19 la preinscripció d'aquest programa ha estat de 300 estudiants per a 25 places, la més alta de la URV.

D'altra banda també es va aplicar, conjuntament amb la Università degli Studi di Padova (coordinador) i la Université de Bourgogne, en un altre màster del programa Erasmus Mundus Joint Master Degree que vàrem anomenar SWIM (Sparkling Wine Management). La proposta fou desestimada per la UE; es van obtenir 76 punts, a 3 del tall, que es va situar en 79. En aquest aspecte es parlarà amb el consorci per millorar la proposta de cara a la propera convocatòria.

En formació continuada l'estratègia és impartir la formació del Postgrau de Gestió d'Empreses Vitivinícoles a Vilafranca, del qual la Facultat és la promotora i que el curs passat va cobrir les 25 places ofertes. Altres possibles cursos estan en esbós, com ara un curs de destil·lats així com un curs d'actualització en vins escumosos.

Menció específica mereix el curs de sommelier, que actualment es realitza a la Facultat, ja que conjuntament amb l'Associació de Sommeliers de Catalunya es vol replantejar com estandarditzar aquesta formació. Actualment és un programa molt irregular en els diferents centres que l'imparteixen, tant en durada com en continguts. També cal fer una reflexió sobre com ha de ser la formació d'aquest professional a 10 anys vista.

Qualitat docent

Acreditació de l'ensenyament de Màster en Begudes Fermentades.

Visita del Comitè d'Avaluació Externa dins del procés d'acreditació del màster en Begudes Fermentades. Posteriorment, l'Agència per la Qualitat del Sistema Universitari. Data: 14 de febrer del 2018. El màster va ser acreditat el 28 de juny amb la valoració global de favorable; es demanava un aspecte a millorar amb obligació: «establir incentius per potenciar l'obtenció del doctorat i l'acreditació del professorat existent en l'àmbit de la cervesa».

Comunicació i relacions externes

XVII Premi Jaume Ciurana. Conferència: «Anàlisi del model d'enoturisme a Catalunya, errors i possibles alternatives», a càrrec del Sr. Lluís Tolosa, sociòleg i escriptor. Data: 10 d'octubre del 2018.

Acte d'inauguració del curs 2017-18 de la Facultat d'Enologia. Conferència inaugural: «Xylella fastidiosa, un flagell per al segle XXI», a càrrec del Dr. Emili Montesinos Seguí, catedràtic de Producció Vegetal (Patologia Vegetal) de la Universitat de Girona. Dins del mateix acte es van presentar els nous vins elaborats al celler experimental del Mas dels Frares. Data: 24 de novembre.

Acte de lliurament de diplomes del Certificat Professional de Sommelier, edició 2016-17. En el decurs de l'acte Antoni Bru, sommelier i restaurador, propietari del restaurant Celler de l'Aspic, va impartir la conferència: «Territori, enoturisme i vins del Priorat». Data: 27 de novembre del 2017. Lloc: Facultat Enologia.

Participació Olimpíada de Biologia de Catalunya. El dia 3 de febrer del 2018 es va fer la prova teòrica de l'Olimpíada de Biologia de Catalunya. 83 alumnes de 26 centres de secundària de les comarques tarragonines hi van participar i la van organitzar professors del Departament de Bioquímica i Biotecnologia de la URV.

L'Olimpíada de Biologia té l'objectiu d'estimular i implicar els estudiants de segon curs de batxillerat en la temàtica de la biologia. La prova teòrica es va fer de manera simultània a cinc universitats de Catalunya, i la prova pràctica es va realitzar el dia 7 de febrer a la Universitat de Barcelona. Els resultats dels guanyadors i finalistes, així com el lliurament de premis d'aquesta edició de l'OBC, es notifiquen en un acte solemne el dia 16 de febrer a les 19 hores a la seu de l'Institut d'Estudis Catalans (carrer del Carme, 47 de Barcelona).

El degà de la Facultat, Dr. Joan Miquel Canals, ha estat escollit com a president de l'Associació Catalana d'Enòlegs (ACE) i degà del Col·legi d'Enòlogues i Enòlegs de Catalunya (CEEC). Data: 3 de febrer del 2018.

Exposició fotogràfica: «Retrats de vi», al CRAI del Campus de Sescelades. La mostra itinerant és una selecció del fotògraf Maoz Eliakim que ha retratat els enòlegs, els paisatges i els vins de la col·lecció. La mostra té com a element principal un quadre digital que recull imatges que no s'han vist encara en suport paper i que en aquest nou format guanyen protagonisme i sentit. Data: 23 d'abril del 2018.

Presentació de les activitats de l'ASBTEC a la Facultat d'Enologia. El Dr. Manuel Garcia Algar (secretari de l'ASBTEC) presenta totes les activitats que duen a terme dintre d'aquesta associació. Data: 26 d'abril del 2018.

Acte de graduació de la promoció 2014-18 del grau d'Enologia. Aquesta promoció està apadrinada pel professor Francisco López Bonillo i patrocinada per l'empresa Trefinos. L'amfitrió de l'acte va ser Bodegues De Muller. Data: 9 de juny del 2017 a Bodegues De Muller.

Acte de graduació de la promoció 2014-18 del grau de Biotecnologia al campus Catalunya. Aquesta promoció està apadrinada pel professor Gerard Aragonés. Data: 30 de juny del 2018.

Acte de graduació de la promoció del màster Erasmus Mundus en Innovació en Enoturisme WINTOUR (promoció 2016-18). El padri és el professor Albert Mas, catedràtic d'universitat en Nutrició i Bromatologia, membre de l'equip docent. Lloc: Bodegues Torres. Data: 30 de juny del 2018.

Aquest curs va adreçat a 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.

Comunicació i relacions interuniversitàries institucionals

Signatura de convenis de col·laboració amb les següents institucions: Consell Regulador Denominació Origen Tarragona, Rius i Rius Assessors SL, INSERM, Universit  de Bordeaux (Xarxa Oenovitis).

Entrevistes amb mitjans de comunicació diversos per promocionar la Facultat d'Enologia i el seus ensenyaments: ràdio COPE, Diari de Tarragona, diari Ara, TV Vilafranca.

Reunions periòdiques amb el Col·legi d'En logues 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 Tecnol gica del Vino (PTV), Vinos García Carrión, Rius i Rius Assessors SL, Ajuntament de Constantí, ASBTEC...

Visita a la Facultat d'Enologia del Dr. Richard Gawel, investigador de l'Australian Wine Research Institut. Data: 6 de juny del 2018.

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

Jornada d'Acollida dels Alumnes del Primer Curs dels graus de la Facultat. Data: 5 de setembre del 2017. Aquesta jornada d'iniciació a la vida universitària pretén facilitar la integració dels alumnes de nou ingrés a la vida universitària de la Facultat.

Cursos introductoris intensius adreçats als alumnes de primer dels graus de les assignatures Física, Química i Matemàtiques Data: setembre 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 dels ensenyaments de Biotecnologia i Enologia.

Participació en el programa Fem recerca 2017-18, (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 d'altres públics, per mostrar-los in situ la seva recerca i propiciar una discussió científica per tal de 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'inter s 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 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 hi ha participat amb 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 qu , 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».

Participació al XII Fòrum TRiCS. Aquest Fòrum està obert a la participació de tots els alumnes de batxillerat i cicles formatius de grau superior de la demarcació de Tarragona, independentment de la modalitat o àrea del coneixement. Dates: 12 i 13 d'abril del 2018. Lloc: Complex Educatiu de Tarragona. La Facultat hi ha participat oferint diversos tallers.

Visita i desenvolupament dels tallers Fem Recerca a la finca i celler experimental del Mas dels Frares pels següents instituts: INS Vila-seca, INS Josep Tapiró, Col·legi Maria Rosa Molas. Data: novembre 2017.

Jornades de Portes Obertes de la Facultat d'Enologia. Data: 7 de febrer, 11 i 21 d'abril abril del 2018. 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.

Jornada: Doctoral Days. Jornada per donar a conèixer els diferents grups de recerca en biociències i biotecnologia de la URV. Adreçat a estudiants de 3r i 4t curs de Bioquímica i Biotecnologia. Data: 19 de febrer. Facultat d'Enologia.

Acte d'entrega del fons bibliogràfic de l'empresa Rius & Rius Assessors. L'assessoria vitivinícola Rius & Rius Assessors SL ha cedit una vintena de llibres del seu fons bibliogràfic a la URV. Les publicacions donades tracten de l'àmbit vitivinícola des de diverses disciplines. Així, s'hi poden trobar llibres sobre enologia, agricultura història, o música, publicats per editorials o entitats del Penedès en la seva major part. L'acte d'entrega va tenir lloc el divendres 6 d'abril a l'espai d'exposicions del CRAI de Sescelades. Hi van assistit Miquel Rius, de l'empresa donant; el degà de la Facultat d'Enologia, Joan Miquel Canals; el vicerector de Política Científica i de Recerca, Josep Manel Ricart; el president del Consell Social, Joan Pedrerol, i la cap del CRAI, Josepa Rius.

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 del 2017
- Escola Elisabeth (Salou). Data. 19 de gener del 2017
- Escola Sagrat Cor (Valls). Data: 26 de maig del 2017.

Visita a la Facultat d'Enologia d'estudiants de segon curs de cicles formatius de grau superior: Escola Mercè Rossell (Espieylls), Escola Jaume Ciurana (Falset) i de l'Institut Josep Vallverdú (les Borges Blanques). Data: 3 de maig del 2018. Total assistents: 22 estudiants. A més de visitar les instal·lacions de la Facultat i la finca del Mas dels Frares es van realitzar activitats i tallers relacionats amb l'enologia i la viticultura.

Activitats de formació de grau i màster

- Ensenyaments
- Grau d'Enologia
- Grau de Biotecnologia
- Doble titulació de grau de Biotecnologia i Bioquímica i Biologia Molecular (FE i FQ)
- Doble titulació de grau de Biotecnologia i d'Enginyeria Informàtica (FE i ETSE)
- Màster en Begudes Fermentades
- Màster en Innovació en Enoturisme (WINTOUR)

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

Grau d'Enologia	125
Grau de Biotecnologia	179
Màster en Begudes Fermentades	30
Màster en Innovació en Enoturisme	50
Total estudiants:	384

Conferències realitzades a la Facultat d'Enologia

- Xerrada sobre maltes especials, a càrrec de Xabier Galobart, Key Account Manager Food Ingredients. Data: 13 de febrer del 2018.
- «Perspectives of the south african wine industry», a càrrec del Dr. Florian Bauer de la Universiteit Stellenbosch (Sud-àfrica). Data: 10 de maig del 2018.
- «Sector biotecnològic i farmacèutic en la recerca de nous medicaments», a càrrec del Dr. Joan R. García, director del Biotechnology Bussiness Institute de Barcelona i dins del marc de les activitats de l'ASBTEC. Data: 12 de desembre del 2017.
- «Últimes tecnologies per al control de qualitat en els taps per vi tranquil», a càrrec del Sr. Paulo Lopez, director tècnic empresa Amorim Irmaos.

Activitats d'extensió universitària

Curs de Sommelier Professional. 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 la comercialització de vins i licors, de disposar de persones expertes qualificades. El curs es desenvolupa del 8 de gener del 2018 al 30 de novembre del 2019. 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 dia 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 la 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.

Enoturisme. Més enllà de la innovació. Dates: 22 i 23 octubre del 2018. FURV.

Participació al XXXV Congrés Internacional del Cava. Data: 25 d'octubre del 2017.

Jornada Tècnica en Viticultura: Terrers Vitícoles. «Maneig i millora de la qualitat dels sòls», organitzat per la Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA) i la Facultat d'Enologia de la URV. En aquesta jornada, que s'impartirà a la Facultat d'Enologia de la URV, es presentaran els nous coneixements sobre la varietat i els vins de carinyena a Catalunya. Tarragona. Data: 13 d'abril del 2018.

Participació en l'organització del congrés de l'ACE-CEE. Assistència dels estudiants de la Facultat d'Enologia al XXIX Congrés i la Nit de l'Enologia 2018. Aquesta edició va posar el focus en la sostenibilitat; per tant, es van cercar conferencians que poguessin aportar idees d'optimització en tot el procés vitivinícola. Les presentacions van posar de relleu la sostenibilitat en tota la fase de producció, des de la vinya -a través del reg deficitari, en una xerrada, i de l'optimització dels fitosanitaris, en una altra- fins al celler -on es focalitza l'eficiència energètica, de manera que a banda de disminuir el consum d'energia també és favorable des del vessant econòmic. Data: 27 d'abril del 2018. Lloc: Escola Superior d'Agricultura de Barcelona.

La Facultat d'Enologia va acollir l'examen internacional per acreditar avaluadors de cervesa. Data: 29 de juny del 2018. Vint persones provinents de Catalunya i d'arreu de l'Estat espanyol així com de Portugal es van examinar a la Facultat d'Enologia de la URV per obtenir una acreditació que els certificarà com a avaluadors de cervesa; és a dir, que podran 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). Era la segona vegada que aquest examen es feia a la URV.

Es tracta d'exàmens que es duen a terme arreu del món durant l'any i que van arribar altra vegada a la demarcació de Tarragona. El professor del màster de begudes fermentades de la URV i membre acreditat del BJCP, Albert Barrachina és qui va coordinar l'execució d'aquesta prova a la Facultat d'Enologia.

Les persones que van fer la prova van haver d'aprovar, prèviament, un examen teòric i es van examinar de la part pràctica en la qual van tastar sis cerveses durant una hora i mitja. El tast es feia a cegues i fins després de l'examen ningú sabia res més de les cerveses que el seu estil. Els participants en van fer la descripció i van valorar aspectes sensorials i visuals entre altres. Van ser examinats per tres jutges certificats catalans.

Memòria econòmica

Fac. Enologia i Camp Experimental

Concepte	Pressupost corrent	Contracte programa	Màster	Total general
Pressupost total (*)	36.505,82	8.678,82	12.712,29	57.896,93
Despeses totals	31.460,85	4.870,08	5.697,33	42.028,26
1 Personal i becaris	3.296,18	4.870,08		8.166,26
2 Desp. corrent	22.224,92		22.224,92	27.922,25
6 Inventariable	5.939,75			5.939,75
Romanent final d'any	5.044,97	3.808,74	7.014,96	15.868,67

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