

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 2018- maig 2019.

9 ofertes de treball a través de la FURV per als treballs de poda en verd a la finca Mas dels Frares. Data: maig 2019.

2 ofertes de treball a través de la FURV durant l'estiu a la finca Mas dels Frares.

5 ofertes de treball per a la verema a la finca Mas dels Frares a través de la FURV. Setembre de 2018.

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'ICS_AECORK .

6 beques per assistir a OENOBIO Summer School, Geisenheim (Alemanya). Juliol 2019.

Premi COVIDES Exportació de vins. El premi Covides té com a objectiu afavorir l'aprenentatge de les diferents estratègies d'exportació de vins i poder desenvolupar, per mitjà d'un treball de camp, una actuació sobre el terreny posant en pràctica el treball premiat.

Desenvolupament de capacitats i desenvolupament cultural

El celler experimental Mas dels Frares produeix, per primera vegada, vi ibèrica a l'estil ibèric, elaborat tal com que es creu que es feia fa 2.500 anys. És el resultat d'un projecte de col·laboració entre el grup de recerca GRESEPIA, del Departament d'Història i Història de l'Art, i la Facultat d'Enologia de la URV, que han decidit combinar els coneixements arqueològics i enològics.

XXVè Concurs de Vins Embotellats de la denominació d'origen de Tarragona. Coordinació: Montserrat Nadal. Data: 6 de juny 2019 Una vintena de tastadors independents –enòlegs, sommeliers i periodistes especialitzats– s'encarregaran de fer el tast a cegues per a valorar i puntuar les diferents mostres de vins procedents d'una vintena de cellers de la DO.

La Facultat participa en el cicle que organitza la URV de divulgació científica de la ciència del vi. L'objectiu del projecte és apropar el coneixement científic a la societat d'una manera divulgativa i propera, i fer-ho a través del vi com a element transversal i des de diferents perspectives. Per aquest motiu hi participen investigadors de diferents àmbits de la recerca de la Universitat i també s'hi han involucrat els estudiants d'Enologia, que faran els comentari dels vins que es tastaran, tots de la DO Tarragona.

Aquesta iniciativa està organitzada per la Unitat de Comunicació de la Ciència en col·laboració amb la Facultat d'Enologia de la URV i la DO Tarragona, i compta amb el suport del Patronat de Turisme de l'Ajuntament de Tarragona. Les sessions es faran durant tot l'any el segon dimecres de cada mes a les 19h –excepte els mesos d'agost i setembre– i per assistir a cada xerrada, que són gratuïtes, cal inscriure-s'hi prèviament a través del correu electrònic: comciencia@urv.cat, ja que l'aforament és limitat.

Consta de nou sessions en què els investigadors de la URV parlaran sobre el vi des de diferents disciplines científiques. Les xerrades aniran acompanyades del tast de dos vins de la DO Tarragona, que col·labora amb el cicle:

13 de febrer: «El vi a l'antiguitat. De regal diplomàtic a producte social», a càrrec de Jordi Diloli, del Departament d'Història i Història de l'Art (URV).

13 de març: «El vi i la salut: mites i realitats», a càrrec d'Anna Borrull, del Departament de Bioquímica i Biotecnologia (URV).

10 d'abril: «Les catedrals del vi», a càrrec d'Agustí Costa, de l'Escola Tècnica Superior d'Arquitectura, i d'Antoni Gavalrà, del Departament d'Història i Història de l'Art (URV).

8 de maig: «Vins i maridatges», a càrrec de Montserrat Nadal, del Departament de Bioquímica i Biotecnologia (URV).

12 de juny: «L'enocomunicació. Seduir, vendre i fidelitzar», a càrrec de Ruth Troyano, periodista i autora de la col·lecció Retrats de Vi (URV).

3 de juliol: «De la vinya al celler», a càrrec d'Assumpta Mateos, del Departament de Bioquímica i Biotecnologia (URV).

9 d'octubre: «El màrqueting del vi», a càrrec de Jaume Gené, del Departament de Gestió d'Empreses (URV).

13 de novembre: «El vi, un plaer per als sentits», a càrrec de Toni Sánchez, químic, enòleg i docent a la URV.

11 de desembre: «Què hem heretat de grecs i romans?», a càrrec de Joaquín Ruiz de Arbulo, del Departament d'Història i Història de l'Art de la URV.

Participació en la jornada tècnica Fermentar Vi en Ceràmica. Lloc: Escola d'Art de la Diputació de Tortosa. Data: 30 de novembre de 2018.

Els estudiants del màster en Begudes Fermentades elaboren la primera cervesa amb la col·laboració d'una cerveseria artesana.

URV Ciutadana. Com cada curs acadèmic, la Facultat ha participat a la URV Ciutadana mitjançant l'oferta d'assignatures dels nostres plans d'estudis per a persones majors de 55 anys que volen ampliar els seus coneixements i formar part de la comunitat universitària.

Activitats de divulgació del coneixement científic a secundària; Fem recerca 2018, Setmana de la Ciència, Participació XI Fòrum TRICS 2019...

Participació en la I Conferència Catalana de la Comunicació i el Vi: COMUVICAT. Lloc: Barcelona. Dates: 4 i 5 de març de 2019.

Participació en el 2n Congrés estatal de Biotecnologia del Vi. Lloc: Tarragona. Data: 19, 20 i 21 d'octubre de 2018. En aquest congrés, hi participen professors i professores de les universitats de Bordeus, València i Vigo, del CSIC i de la Universitat Rovira i Virgili. La segona edició d'Invinotec té lloc a Tarragona i és organitzada per la Federació Espanyola de Biotecnòlegs amb la col·laboració de la URV a través de la Facultat d'Enologia i del Consell d'Estudiants.

També, dins l'apartat del foment de la relació entre la universitat i la societat, la Facultat col·labora amb diversos mitjans de comunicació per a donar a conèixer les seves activitats i la importància de la formació i recerca, a més de col·laboracions puntuals en diversos mitjans de comunicació i premsa escrita.