

L'avaluació de l'ensenyament de segon cicle d'Enologia a la URV s'ha dut a terme dins del programa d'avaluacions de 1999 de l'Agència.

La fase d'avaluació interna es va endegar amb la constitució del comitè intern, el mes de març de 1999, i va cloure amb el lliurament de l'informe d'autoavaluació, el mes de març de 2000. El comitè intern d'avaluació, l'han integrat professors, alumnes i personal d'administració i serveis de l'ensenyament. La visita del comitè extern d'avaluació va tenir lloc el mes de maig de 2000 i l'informe extern es va lliurar a la titulació el mes de juny. El comitè, l'han integrat dos acadèmics (de la Universitat de Saragossa i de *l'École National Supérieure Agronomique de Montpellier*), un professional del sector i un expert en metodologia d'avaluació.

Globalment, l'avaluació s'ha desenvolupat de manera satisfactòria i ambdós comitès han treballat en un clima de col·laboració.

### Context institucional

Els estudis d'Enologia s'imparteixen a la Facultat d'Enologia de la URV, situada a l'antic convent de les Clarisses, juntament amb els estudis d'Enginyeria Tècnica Agrícola.

La Facultat d'Enologia de la URV, pionera a l'Estat espanyol, és l'única que ofereix el títol a Catalunya amb un nombre màxim de 40 places per curs. A finals dels anys 80 es crea a la Facultat de Química (depenent de la Universitat de Barcelona), una comissió gestora per impulsar la planificació dels estudis d'Enologia davant l'evident mancança formativa existent al país en aquesta disciplina. Així, l'any 1988, s'aprova el títol propi de Graduat en Enologia. En la planificació del títol es va partir de les directrius de l'OIV (*Office International de la Vigne et du Vin*).

L'any 1996, el *Consejo de Universidades* homologa el títol de segon cicle amb la denominació de Llicenciat en Enologia (BOE número 207, de 27 d'agost de 1996). Anteriorment, ja s'havien graduat vuit promocions amb el títol de Graduat en Enologia.

**Taula 1. Dades generals de la URV**

	Enologia, URV
Alumnes de l'ensenyament	50
Alumnes de l'ensenyament a tot Catalunya	50
Alumnes totals matriculats a la URV	11.532
Alumnes de 2n cicle de la URV	348
% Alumnes titulació respecte dels alumnes totals de la URV	4%
% Alumnes respecte del total d'alumnes de la titulació a Catalunya	100%
% Alumnes respecte dels alumnes de només 2on cicle	14.4%

### L'accés a l'estudi

Com que es tracta d'un ensenyament de segon cicle, cal tenir una titulació o uns estudis de primer cicle per poder-hi accedir. En concret, s'hi pot entrar amb el primer cicle de: Biologia, Enginyeria Agronòmica, Enginyeria Química, Enginyeria Tècnica Agrícola (Explotacions Agropecuàries, Hortofruticultura i Jardineria, Indústries Agràries i Alimentàries, Mecanització i Construccions Rurals), Farmàcia, i Química.

En general, l'elecció dels estudis respon a un component vocacional molt elevat que es tradueix en un grup molt motivat i amb un alt rendiment acadèmic.

El fet que hi hagi diferents perfils de formació entre els alumnes de nou accés ocasiona una certa heterogeneïtat. En efecte, existeix una major demanda dels alumnes d'Enginyeria Tècnica Agrícola (65%), que tenen una millor orientació que aquells que ho fan amb una formació inicial en Química o Farmàcia. Després del procés d'avaluació, s'apunta la possibilitat d'implantar uns complements de formació previs per tal d'equilibrar el perfil dels alumnes.

L'alumnat femení és d'un 50% i, tanmateix, fruit de la tradició en el sector vitivinícola, hi ha poca acceptació de la dona, que realitza principalment funcions de laboratori.

**Taula 2. Demanda d'accés a la titulació. Curs 1998/99**

Titulació	Places ofertes	Demanda global 1a opció	Ratio demanda/oferta	Demanda satisfeta global
Enologia, URV	40	54	1.35	35

*Places ofertes a Catalunya: 40*  
*Demanda en 1a opció a Catalunya: 54*

### Fites i objectius

Els objectius de l'ensenyament segueixen les directrius generals de l'OIV (*Office International de la Vigne et du Vin*) i apareixen descrits en la memòria de creació de l'antiga Escola d'Enologia.

Concretament, pretenen oferir una formació científicotècnica amb coneixements en edafologia, climatologia, viticultura, enologia, legislació i economia que permetin desenvolupar les funcions següents:

- Aplicar-los racionalment i, eventualment, procedir a la recerca enològica.
- Col·laborar en la concepció del material tecnològic emprat.
- Col·laborar en la plantació de vinyes.
- Tenir plena responsabilitat en l'elaboració de vins i productes derivats.
- Fer anàlisis físiques, químiques, microbiològiques i organolèptiques de mosts, vins i derivats.
- Poder apreciar les relacions existents entre l'economia i la legislació.

Els objectius són clars, coneguts per la comunitat i existeixen els corresponents mecanismes per a la seva revisió.

### El programa de formació

El pla d'estudis s'estructura en 138 crèdits, repartits en dos anys (quatre semestres). La principal característica és que s'ha optat per adequar el programa de formació amb el cicle de la vinya i l'elaboració del vi. Així, el primer quadrimestre comença el mes de febrer i acaba el juny, el segon va d'octubre a gener i el mes de setembre es dedica a les pràctiques integrades (verema, primeres vinificacions, etc.). L'itinerari curricular recomanat és de 72 crèdits el primer curs i de 66 el segon.

El nivell d'actualització científica dels programes de les assignatures és elevat, ja que els professors dediquen la seva recerca a àmbits vitícoles i enològics.

El correcte exercici de la professió d'enòleg demana una formació científicotècnica molt precisa i adaptada a les necessitats reals. Així, la dimensió pràctica és molt present en el pla d'estudis, tant pel que fa a les pràctiques de les assignatures com pel que fa al *practicum*. El *practicum* (nou crèdits) és un període de treball que l'alumne realitza al llarg del segon quadrimestre del segon curs en una bodega de la zona, on pot posar en pràctica els coneixements adquirits al llarg dels estudis i, al final del qual, fa un informe que ha de defensar davant d'un tribunal. Aquest fet implica que totes les matèries obligatòries, optatives i de lliure elecció s'hagin de realitzar en el primer quadrimestre, deixant el curs força descompensat i dificultant l'adquisició de coneixements de manera pausada.

Les pràctiques integrades de viticultura es realitzen els dissabtes del primer quadrimestre. Es fan visites a explotacions vinícoles tot seguint el curs anual de la vinya i del vi. Durant el mes d'agost, en els camps experimentals de la facultat es determinen els controls de maduració, qualitat de la collita, etc. Durant el temps de verema, es realitzen pràctiques integrades d'enologia en torns de dues setmanes, en grups de vuit alumnes. El fet que la facultat disposi d'una bodega pròpia i d'un camp experimental permet als alumnes fer les pràctiques de viticultura i enologia en el centre abans del *practicum*.

Pel que fa a les assignatures troncales i obligatòries, caldria revisar-les per tal de compensar els coneixements vitícoles i vinícoles. A més a més, existeixen dimensions (medi ambient, gestió, legislació) la docència de les quals caldria reforçar. Quant a les optatives, el nombre actual és insuficient i els alumnes tenen una capacitat d'elecció bastant limitada.

	Enologia, URV
Publicació en el BOE	14.05.97
Anys de durada	2

Pla d'estudis	
Crèdits troncal i obligatoris	102
<i>Teoria</i>	61.5
<i>Pràctica</i>	40.5
Crèdits optatius	21
Crèdits de lliure elecció	15
<i>Total</i>	138

Grau mínim de practicitat	38%
Nombre d'assignatures optatives ofertes	8
Nombre d'assignatures optatives pròpies	Nd
% d'optatives al pla d'estudis	15%
Oferta de crèdits optatius propis	Nd
Relació d'optativitat	1.71

Projecte final de carrera/ <i>Pràcticum</i>	Sí
Pràctiques en empreses	Sí

### Desenvolupament de l'ensenyament

Pel que fa a l'atenció tutorial, com que hi ha un nombre reduït d'alumnes i es tracta d'un ensenyament de segon cicle, no s'ha instituit un sistema de tutories personalitzades. Ara bé, justament el nombre reduït d'alumnes permet desenvolupar de manera espontània una relació fluida i satisfactòria professor/alumne. L'ús de les tutories habituals es concentra en les setmanes prèvies als exàmens. En general, els alumnes mostren un elevat grau de satisfacció per la informació rebuda, així com pel nivell d'acompliment dels diferents programes.

L'estratègia didàctica més emprada és la lliçó magistral, combinada amb l'ús d'elements de suport (transparències, diapositives). La llicenciatura es caracteritza pel seu caràcter més pràctic i aplicat. A la majoria d'assignatures s'estableixen dos grups d'alumnes per a les obligatòries i un grup per a les optatives.

En general, es considera que el temps d'estudi teòric per setmana per poder superar les diferents assignatures és de 20 hores, sense comptar l'assistència a classe.

Els resultats dels exàmens són molt bons, encara que hi ha alumnes que compaginen la carrera amb la seva professió i empenen més temps del previst a llicenciar-se. A totes les assignatures teòriques es realitza una prova teòrica per valorar els coneixements. La majoria d'assignatures posseeix una dimensió pràctica que s'avalua mitjançant la presentació d'informes o treballs.

La coordinació de professors no representa dificultats, ja que tots pertanyen als departaments de la matèria que imparteixen. Ara bé, el comitè extern ha destacat l'excessiva descripció, així com el modest aprofundiment en la significació enològica del programa docent de les assignatures.

**Taula 4. Distribució d'alumnes. Curs 1997/98**

	Enologia, URV
<i>Mitjana d'alumnes per grup de 1r curs</i>	
Teoria	24
Pràctica	21
<i>Mitjana d'alumnes de nou ingrés de 1r curs</i>	
Teoria	23
Pràctica	20
<i>Mitjana d'alumnes per grup 2n cicle</i>	
Teoria	21
Pràctica	20
Alumnes totals	50
Alumnes equivalents a temps complet	56

**Taula 5. Resultats acadèmics. Curs 1997/98**

	Enologia, URV
<i>Taxa d'èxit 1r curs</i>	
1a convocatòria	93%
2a convocatòria	83%
<i>Taxa d'èxit 2n cicle</i>	
1a convocatòria	95%
2a convocatòria	86%
<i>Rendiment acadèmic</i>	
1r curs	97%
2n cicle	95%
Mitjana del nombre de titulats (1996/99)	16
Taxa de graduació	0.4

## Professorat

La docència és compartida entre professors a temps complet, amb un perfil clarament universitari i professors associats del món professional, amb un perfil més tecnològic. Aquesta distinció és avantatjosa per la combinació de punts de vista que proporciona. Tanmateix, l'encaix sovint no és del tot satisfactori, atès els diferents models d'ensenyament que proposen. Tot i que existeix una bona sintonia entre col·lectius, caldria equilibrar les dues visions.

Gairebé tots els professors han hagut de fer un esforç addicional per reciclar i orientar els seus coneixements cap a l'Enologia.

**Taula 6. Dedicació docent del professorat. Curs 1997/98**

	Enologia, URV
Professorat Ordinari	48.0%
Catedràtics d'Universitat	-
Titulars d'Universitat	6.5%
Catedràtics d'Escola Universitària	7%
Titulars d'Escola Universitària	34%
Associats	46.5%
Altres	6%

## Instal·lacions

Els estudis s'imparteixen en un antic convent que es remodelà expressament fa nou anys. És un edifici lluminós i amb àrees climatitzades. Les aules disposen de bons recursos audiovisuals per a la docència. A més a més, l'ensenyament disposa d'una excel·lent sala de cata. Amb la incorporació dels alumnes procedents de l'Enginyeria Tècnica Agrícola, els espais s'han fet petits i està previst el trasllat al campus de Sant Pere Sescelades.

Als laboratoris de pràctiques, a causa de la manca d'espai, sovint es donen situacions d'acumulació d'alumnes, cosa que les normes de seguretat desaconsellen.

Al "Mas dels Frares", situat a Constantí, a 8 km de Tarragona, la facultat disposa de 6 Ha. de vinya així com d'una bodega de 720m<sup>2</sup> on els alumnes poden realitzar les pràctiques. Actualment, hi ha infraestructura per poder processar 50.000 kg de raïm procedent de les 17 varietats vitícoles que s'hi conreen. Aquest conjunt de bodega i camp experimental permet la correcta realització de les tasques pròpies de la facultat i l'elaboració de vins de qualitat.

### **Relacions externes**

Part del professorat ha realitzat estades de formació en escoles internacionals i mantenen relacions amb altres centres de recerca enològica, amb tot aquesta col·laboració podria ser major.

Pel que fa als programes Erasmus/Sòcrates d'intercanvi d'estudiants, no estan gaire desenvolupats i el nivell de participació d'alumnes és molt baix. A més a més, no hi ha mecanismes d'homologació i convalidació del títol a nivell europeu.

Quant a les relacions amb empreses i institucions de l'entorn, cal destacar que s'han signat molts convenis de col·laboració perquè els alumnes hi realitzin el *pràcticum*. Tanmateix, i segons el comitè extern, convindria emprendre accions per tal de millorar la coordinació de la facultat amb l'entorn vitivinícola.

### **Recerca**

El comitè extern ha considerat positivament l'ambient de recerca existent a la facultat i la preocupació, per part del professorat, en la investigació de qualitat. Els equips són moderns i operatius i les possibilitats de la bodega del "Mas dels Frares" són àmplies. El professorat té capacitat per obtenir fons i beques per investigar.

Convindria, però, incrementar el nombre de publicacions, així com les relacions amb altres organismes internacionals de recerca. La heterogeneïtat i complexitat del departament, en àrees de coneixement i àmbits diversos, provoca una certa dispersió de les línies de recerca.

<b>Avaluacions de l'Àrea Tècnica:</b>
---------------------------------------