

EVALUACIÓN DE LA SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE TÍTULO OFICIAL

Identificación del título

Denominación: Máster Universitario en Bebidas Fermentadas por la Universidad Rovira i Virgili

Universidad/des: Universidad Rovira i Virgili

Centro/s:

- Facultad de Enología

Rama: Ciencias

Introducción

Conforme a lo establecido en el artículo 25 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el cual se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, la Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya ha procedido a evaluar el plan de estudios que conduce al Título universitario oficial arriba citado.

La evaluación de las modificaciones se ha realizado de forma colegiada por la Comisión Específica de Ciencias. La evaluación se ha llevado a cabo de acuerdo con la Guía para la elaboración y verificación de las propuestas de titulaciones universitarias de grado y máster. Esta guía recoge los criterios y directrices que establece el Protocolo de evaluación para la verificación de títulos universitarios oficiales elaborado conjuntamente por las agencias que cumplen los requisitos establecidos en el artículo 24.3 del RD 1393/2007.

Resultado

Una vez el Consejo de Universidades ha enviado la propuesta del plan de estudios a AQU Catalunya y esta ha sido evaluada por la Comisión Específica de Ciencias de la Comisión de Evaluación de la Calidad, dicha comisión ha acordado emitir el presente informe.

Con carácter previo, se hace constar que el presente informe únicamente recoge la evaluación de los aspectos señalados en la solicitud de modificaciones presentadas a AQU Catalunya, no considerándose evaluados aquellos aspectos que la Universidad haya modificado en la memoria y no hayan sido solicitados expresamente.

La Institución propone las siguientes modificaciones a la memoria verificada:

- Se actualiza la normativa de permanencia, aplicable a las titulaciones de máster.
- Se eliminan catalán e inglés como lenguas de impartición.
- Se revisa el redactado de la competencia específica "A6. Aplicar herramientas de cálculo para dimensionar las necesidades productivas en función de su volumen en industrias enológicas y cerveceras."
- Se actualizan la información relacionada con los sistemas de información previos a la matriculación, requisitos de acceso y criterios de admisión y procesos de apoyo al estudiante.
- Se actualiza la información sobre el sistema de transferencia y reconocimiento de créditos.
- Se elimina la especialidad en Ciencia y Tecnología de los Vinos Espumosos, así como todas las asignaturas en las cuales se desplegaba.
- Se elimina la asignatura obligatoria "Evaluación de Sostenibilidad: Análisis del Ciclo de Vida" y se incluye la asignatura obligatoria "Ingeniería de Proceso en la Elaboración de Bebidas Fermentadas".
- Se modifica el cuatrimestre de impartición de la asignatura "Macromoléculas de la Uva y el Vino", que pasa del primer al segundo cuatrimestre.
- Se eliminan las asignaturas optativas "Scientific communication", "Innovación en tratamientos pre y post fermentativos" y "Técnicas de Estudio en Micología" de la Especialidad en Avances de la Investigación Enológica.
- Se incluye la asignatura optativa "Otros Microorganismos de Interés en Enología y Viticultura" en la Especialidad en Avances de la Investigación Enológica.
- Se elimina la asignatura "Gestión económica y Marketing" de la Especialidad en Ciencia y Tecnología de la Cerveza.
- Se ajusta o completa la denominación de ciertas actividades formativas y sistemas de

evaluación para asegurar su coherencia a lo largo de la memoria.

- Se modifican las siguientes asignaturas en la especialidad en “Avances de la investigación enológica”: se elimina la asignatura optativa “Scientific communication”, “Innovación en tratamientos pre y post fermentativos” y “Técnicas de estudio en micología”. Se añade la asignatura optativa “Otros microorganismos de interés en enología y viticultura”.

- En la especialidad en “Ciencia y tecnología de la cerveza” se elimina la asignatura optativa “Gestión económica y máquetin”.

- Se actualiza la información sobre los mecanismos para asegurar la igualdad entre hombres y mujeres en la URV y la no discriminación de personas con discapacidad.

- Se actualiza la información sobre los planes de formación promovidos por el Instituto de Ciencias de la Educación.

- Se actualiza la información sobre el entorno virtual de enseñanza-aprendizaje y servicio de videoconferencias, el Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación (CRAI) y los criterios de accesibilidad universal.

- Se actualiza la información sobre el procedimiento general para valorar el progreso y los resultados.

- Se actualiza el enlace al SGIC de la Facultad.

- Se actualiza la información del procedimiento de adaptación y el calendario previsto para la implantación de las modificaciones solicitadas.

- Se actualiza la información sobre el representante legal.

El conjunto de modificaciones detalladas anteriormente se evalúan satisfactoriamente.

A continuación se presentan una serie de recomendaciones que la Institución puede contemplar en futuros procesos de seguimiento y modificación de la titulación:

En cuanto a la materia Ingeniería de proceso en la elaboración de bebidas fermentadas, se recomienda realizar un seguimiento para analizar y evaluar la adquisición de la competencia

A6.

Por lo que se refiere a las prácticas externas es necesario implantar los mecanismos que aseguren que sean una oportunidad real para que el estudiantado desarrolle las competencias adquiridas en un entorno laboral estándar y que las prácticas en los grupos de investigación sean una excepción.

Respecto a la modificación del redactado de la competencia transversal CT7 “Aplicar los principios éticos y de responsabilidad social como ciudadano o ciudadana y como profesional”, cuyo alcance, según los resultados de aprendizaje es la igualdad entre mujeres y hombres, el medio ambiente, la responsabilidad social como ciudadano o ciudadana y la ética. Globalmente la comisión considera que se hace evidente la complejidad para la puesta en práctica de las actividades de aprendizaje y evaluación, dado que la competencia descrita abarca un amplio número de valores. La CT7 se asigna a las siguientes materias: Seguridad alimentaria (obligatoria, 3 ECTS), Preparación y presentación de proyectos (obligatoria, 3 ECTS), a la especialidad en Ciencia y tecnología de la cerveza y a las Prácticas externas. De forma general, en el conjunto de materias a las que se le ha asignado la competencia, se incluyen resultados de aprendizaje vinculados a la misma. Sin embargo, no se hace evidente de forma clara la definición de los contenidos en las materias que permitan su adquisición. Se recomienda a la Institución realizar una reflexión dirigida al análisis de los resultados de aprendizaje previstos en las materias a las que se ha vinculado la CT7, así como avanzar en la definición de contenidos que contribuyan a su adquisición.

El/La presidente/a de la Comisión Específica de Ciencias



Antoni Ras Sabidó

Barcelona, 19/04/2022