

## INFORME DE SEGUIMIENTO INTERNO GRADO EN ENOLOGÍA CURSO 2016-17

En el presente informe se recogen los datos, evidencias, actuaciones y reflexiones realizadas durante el curso 2016-17 en el Grado en Enología. Su estructura se corresponde con la que siguen los Informes de Evaluación de ANECA incluidos en el Programa MONITOR.

### 1. GESTIÓN DEL TÍTULO

#### *Organización y Desarrollo*

**Información pública del título:** El perfil de ingreso y criterios de admisión, las competencias del título, la normativa académica del título (permanencia y reconocimiento y transferencia de créditos) y la documentación oficial del título (informes evaluación, modificación y seguimiento, verificación, publicación en BOE,...)

La página web del título comunica de manera adecuada a todos los grupos de interés las características del grado de enología y de los procesos que garantizan su calidad. En la página web [https://www.unirioja.es/estudios/grados/index\\_16\\_17.shtml](https://www.unirioja.es/estudios/grados/index_16_17.shtml) se proporcionó una información completa sobre los estudios de Grado de la UR, y en particular la página <http://www.unirioja.es/estudios/grados/enologia/index.shtml> detalla la información referente al Grado de Enología (GE).

En esta página se describen las Características generales del título: justificación del título y referentes, centro responsable y Director de Estudios, objetivos, rama de conocimiento, modalidad y lengua de implantación, número de plazas de nuevo ingreso, requisitos previos para el estudiante y perfil de ingreso, materias optativas, itinerarios y especialidades, y salidas profesionales. Asimismo, dicha página incluye enlaces a otras páginas relacionadas con el Plan de estudios, Sistema de garantía de calidad y seguimiento *del título*, *Documentación oficial del título* e *Información académica de interés*.

Dentro de la página general del título hay un enlace que te conduce a la documentación oficial del título (<http://www.unirioja.es/estudios/grados/enologia/EEES.shtml>), donde se encuentran disponibles todos los documentos oficiales referentes al plan de estudios y los documentos de verificación.

Además, la Universidad cuenta con la Oficina del Estudiante, que ofrece de forma personal a los futuros estudiantes y a sus familias cumplida información sobre todos los aspectos antes mencionados y facilita la prestación de servicios integrados de tramitación y asesoramiento al estudiante, siguiendo un modelo de ventanilla única. Asimismo, durante el curso 2016-17, se llevaron a cabo diferentes actividades para promocionar e informar del título:

- a) Sesiones informativas dirigidas a estudiantes de bachillerato y ciclos superiores de formación profesional para informarles sobre los estudios de grado y posgrado, las

características y servicios de la Universidad de la Rioja y los procesos de acceso, admisión, matrícula y becas. Estas sesiones informativas se desarrollan en todos los centros que ofrecen enseñanzas de bachillerato y formación profesional en La Rioja y numerosos centros del entorno regional.

- b) Jornadas de puertas abiertas para los alumnos de secundaria.
- c) Jornadas específicas para las familias.
- d) Información a través de numerosas ferias educativas celebradas todos los años en Pamplona, Zaragoza, Vitoria, Bilbao, San Sebastián, Madrid y Miranda de Ebro.
- e) Atención personalizada a los alumnos de secundaria (correo, mail, teléfono u Oficina del Estudiante).
- f) Jornada de acogida para los nuevos estudiantes de la universidad.

Todas estas actividades tuvieron una valoración muy positiva.

#### Despliegue del Plan de Estudios: Guías Docentes.

El calendario de planificación docente de La Universidad de la Rioja del curso 2016-2017 y posteriores (<http://www.unirioja.es/servicios/opp/plandoc/1617/planifdoc.shtml>) establece una primera fase en la que se **revisa la Estructura de la Titulación**, en la que se pueden solicitar una serie de modificaciones para la mejora del título. Durante el curso 2016-2017 no se realizó ninguna modificación en la estructura del Título.

En una segunda fase se **revisan y aprueban las fichas de las asignaturas**. En el curso 2016-2017 se realizaron las siguientes modificaciones en las fichas:

1. Actualizaciones realizadas a nivel global desde el Vicerrectorado en las asignaturas *Prácticas Externas* y *Trabajo Fin de Grado*:

- asignatura *Prácticas Externas*:

El tamaño de grupo de la actividad "Reuniones con tutor académico" pasa de ser denominado "Consultoría" a ser "Individual".

- asignatura *Trabajo Fin de Grado*:

El tamaño de grupo de la actividad "Tutorías" pasa de ser denominado "Consultoría" a ser "Individual".

2. Modificación de la ficha de la asignatura *Sistemas de Calidad y Seguridad Laboral*.

Se modifica el apartado de descripción de los contenidos: se mantienen los contenidos básicos pero se incluye su aplicabilidad a la empresa vitivinícola y no a la industria agroalimentaria en general. Esta modificación está en concordancia con lo especificado en la materia correspondiente en el plan de estudios y cuenta con el visto bueno del profesor responsable de la asignatura.

Durante el mes de abril se procedió a **la revisión y actualización de las guías docentes** (3ª fase) por los profesores responsables de las asignaturas, llevándose a cabo las modificaciones necesarias (correcciones de pequeños errores o pequeñas modificaciones).

Igualmente, se solicitó a los profesores responsables **la elaboración de los cronogramas de las asignaturas** (4ª fase). Toda esta documentación se revisó por la directora de estudios, acometiendo las modificaciones oportunas para mejorarla. Estos

documentos fueron aprobados por Comisión Académica y posteriormente por la Junta de la Facultad.

La **coordinación docente** (articulación horizontal y vertical entre las diferentes materias/asignaturas) y la **información a los estudiantes y profesores sobre diversos aspectos del grado** se llevó a cabo mediante una serie de reuniones:

- Reuniones de coordinación para el Trabajo Fin de Grado con los profesores (realizada el 08/11/2016).
- Reuniones de coordinación para las Prácticas Externas con los profesores-tutores (realizada el 08/11/2016).
- Reunión con los alumnos de 3º y 4º para la elección de bodegas externas para el curso 2016-2017, y para informarles sobre las optativas, itinerarios y el TFG (realizada el 10/05/2016).
- Reunión para informar a los alumnos sobre el TFG y ver como transcurren las prácticas externas (realizada el 07/11/2016).
- Reuniones con los delegados de los alumnos de 2º y 4º curso del GE para evaluar el transcurso y la evolución de cada curso y valorar las incidencias que habían podido surgir durante el curso (realizadas el 05/05/2017).
- Reuniones con los delegados de los alumnos de 1º y 3º curso del GE para evaluar el transcurso y la evolución de cada curso y valorar las incidencias que habían podido surgir durante el curso (realizadas el 09/05/2017).
- Reunión con los alumnos de 3º y 4º para la elección de bodegas externas para el curso 2017-2018, y para informarles sobre las optativas, itinerarios y el TFG (realizada el 09/05/2017).
- Reunión de coordinación con los profesores responsables de 1º, 2º, 3º y 4º del GE (realizada el 11/05/2017).
- Reunión de coordinación con los profesores del GE para evaluar cómo han ido los TFG (realizada el 11/05/2017).

La valoración de las reuniones fue muy positiva en todos los casos.

En el curso 2016-2017 salió la IV Promoción de Egresados en Enología. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja conjuntamente con La Asociación de Enólogos de La Rioja premió al mejor Trabajo Fin de Grado defendido en el curso 2016-2017.

### *Información y Transparencia*

**Información al estudiante:** Acceso de los estudiantes a la información, en el momento oportuno, del plan de estudios y de los recursos de aprendizaje previstos

Toda la información referente al plan de estudios, con sus módulos, materias y asignaturas, perfiles de especialización, distribución de créditos, sus modalidades de impartición (clases teóricas, prácticas seminarios y grupos informáticos) está disponible

y es de fácil acceso para el estudiante en este enlace (<http://www.unirioja.es/estudios/grados/enologia/index.shtml>).

Igualmente están disponibles los horarios en que se imparten las asignaturas, las aulas, el calendario de exámenes, el profesorado y sus tutorías, y toda la información que se requiere previa al periodo de matriculación.

Además en fechas previas a la matrícula, la directora de estudios llevó a cabo una tutorización personalizada a los estudiantes con dudas sobre el proceso de matriculación, tanto a los estudiantes procedentes de otras Universidades que acuden con dudas sobre el proceso de reconocimientos, como a los estudiantes que pasan de 3º a 4º curso en el que tienen que realizar las prácticas externas y el Trabajo Fin de Grado. Para ello la Directora de estudios se reunió con los estudiantes y les informó de todo lo referente a estas dos asignaturas. Además se les orientó y aconsejó sobre los perfiles curriculares que pueden elegir, y sobre la doble titulación de Enología e Ingeniería Agrícola.

Por otro lado, se llevaron a cabo una serie de actividades informativas:

- *Jornada de acogida de la Universidad de La Rioja* para los nuevos estudiantes. Esta jornada es de ámbito general de la universidad y se realizó el 14 de septiembre de 2016, con presencia del equipo rectoral.
- *Jornada de acogida de la Facultad de Ciencia y Tecnología*. Se realizó el 14 de septiembre de 2016 y fue impartida por la Directora de Estudios de Enología. Se informó al alumnado alumno sobre los horarios del grado, las guías docentes de las asignaturas, los grupos de prácticas, los grupos reducidos, las tutorías, las fechas de exámenes, etc.
- *Sesión informativa sobre emergencias, seguridad y evacuación* para alumnos de 1º curso. Impartida por personal del servicio de prevención de la Universidad de La Rioja el 19 de septiembre de 2016.
- *Sesión informativa sobre riesgos en los laboratorios* para alumnos de 1º curso. Impartida por personal del servicio riesgos laborales de la Universidad de La Rioja el 26 de septiembre de 2016.
- *Sesión informativa sobre movilidad externa y prácticas formativas* para alumnos de 2º y 3º curso. Fue impartida por personal de la Oficina del Estudiante los días 24 y 29 de noviembre de 2016.

Los recursos formativos están a disposición de los alumnos en el Aula Virtual de cada asignatura y en la Biblioteca de la UR, puestos a su disposición de forma que faciliten los procesos de aprendizaje.

En noviembre de 2016 se llevaron a cabo las elecciones a delegados de la titulación para cada uno de los cursos, organizadas por la Facultad. Los delegados sirven como un elemento más de información al alumnado y de transmisión de sugerencias o quejas.

*Sistema de Garantía Interno de Calidad*

**Sistema Interno de Garantía de Calidad:** Los objetivos de calidad están definidos y se revisan, los grupos de interés (entre otros, estudiantes, PDI, PAS, egresados...) participan en la valoración, el análisis y la mejora del título, la recogida y análisis de las sugerencias, quejas y reclamaciones.

El SIGC implantado en la Universidad se estableció con el objetivo de evaluar y de mejorar la calidad de la enseñanza, del profesorado, de las prácticas externas de la movilidad estudiantil y de la inserción laboral, así como de cualquier otro aspecto de interés. Para ello, cuenta con una serie de procedimientos de análisis y seguimiento de los diferentes aspectos, así como de un procedimiento de gestión de sugerencias, quejas, reclamaciones y felicitaciones.

En el caso concreto del Grado en Enología, el SIGC, se han realizado encuestas de:

- **Satisfacción con el programa de acogida para alumnos de nuevo ingreso en el curso 2016/2017.** Los resultados están disponibles en el siguiente enlace web: [https://www.unirioja.es/servicios/ose/pdf/informe\\_p\\_acogida\\_16\\_17.pdf](https://www.unirioja.es/servicios/ose/pdf/informe_p_acogida_16_17.pdf). En el grado de enología han respondido las encuestas el 52,94% de los alumnos de nuevo ingreso. La opinión general de los alumnos sobre el programa de acogida ha sido valorada con 4,59 sobre 5, lo que pone de manifiesto la alta satisfacción del alumnado con dicho programa.
- **Satisfacción de los estudiantes con el programa formativo del curso 2016/2017.** Esta información está disponible en el siguiente enlace: [http://www.unirioja.es/servicios/ose/sgic\\_encuestas\\_alumnos2016\\_17.shtml](http://www.unirioja.es/servicios/ose/sgic_encuestas_alumnos2016_17.shtml). Los resultados obtenidos en el GE se pueden considerar satisfactorios. Son en general superiores a los valores globales obtenidos en la UR y en la Facultad de Ciencia y Tecnología. De los 35 ítems que se valoran, solo se obtienen valores negativos en 3 de ellos, 1 correspondiente al bloque de atención al alumnado (*Canales para la realización de quejas y sugerencias*), 1 en el bloque de estructura del título (*Adecuación del número de horas teóricas presenciales, horas prácticas presenciales y horas de trabajo autónomo*), y otro en relación a la Organización de la enseñanza (*Distribución de los exámenes en el calendario académico*).
- **Satisfacción de los profesores con el programa formativo del curso 2016/2017.** Los resultados están disponibles en el enlace [https://www.unirioja.es/servicios/ose/pdf/sgic\\_encuestas/Result2\\_x\\_titulacion\\_satisfacc\\_prof\\_con\\_PF%2016-17.pdf](https://www.unirioja.es/servicios/ose/pdf/sgic_encuestas/Result2_x_titulacion_satisfacc_prof_con_PF%2016-17.pdf). Hay que señalar que solo contestaron a la encuesta 14 profesores que imparten docencia en enología, por lo que los resultados pueden considerarse representativos del colectivo del profesorado. Es importante destacar que no se ha obtenido ningún valor negativo en ninguno de los ítems analizados.
- **Satisfacción de los graduados con la formación recibida en el curso 2016/2017.** Se encuentra disponible un avance de los resultados en el enlace web [https://www.unirioja.es/servicios/ose/sgic\\_encuestas\\_egresados\\_16\\_17.shtml](https://www.unirioja.es/servicios/ose/sgic_encuestas_egresados_16_17.shtml), aunque solo se muestran resultados globales de estudiantes de la UR y no están



desglosados por titulación. Además solo han contestado a la encuesta 2 estudiantes del GE.

- **Satisfacción de las prácticas externas en el curso 2016/2017.** Los resultados están disponibles en el siguiente enlace: [https://www.unirioja.es/servicios/ose/sgic\\_encuestas\\_p\\_externas\\_2016\\_17.shtml](https://www.unirioja.es/servicios/ose/sgic_encuestas_p_externas_2016_17.shtml). Se muestran los resultados globales de la universidad y no se realiza un informe detallado por grados. Los resultados muestran en general un alto grado de satisfacción de las prácticas externas, tanto de los alumnos como de los tutores académicos y tutores externos.
- **Evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado.** El sistema de evaluación de profesorado mediante el programa DOCENTIA-UR es llevado a cabo por los departamentos correspondientes mediante la Comisión de Evaluación para la Docencia. Se dispone de información global proporcionada por la Oficina de Calidad y Evaluación tanto para la titulación como para los departamentos implicados.

Por último, los Directores de Estudios del Grado en Enología y Grado en Ingeniería Agrícola se reunieron en varias fechas durante el curso 2016/2017 para valorar el desarrollo del curso y las posibles incidencias así como para realizar acciones de mejora cuando fue necesario.

## 2. RECURSOS

### *Personal Académico*

**El personal Académico** con categoría y ámbito de conocimiento.

El personal académico (aproximadamente 70 profesores en el curso 2016-17) dispone de una adecuada experiencia profesional, docente (acumulan más de 200 quinquenios en dicho curso) e investigadora (el número de sexenios de que disponían en el mismo curso era superior a 90) considerando el nivel académico propio del título, así como las competencias definidas para el mismo. Es destacable la participación de 5 departamentos distintos, hecho que permite cubrir la importante diversidad de competencias, contenidos y resultados del aprendizaje propios de un título como es el Grado en Enología.

La UR dispone de un modelo de evaluación de la actividad docente del Profesorado, el MODELO DOCENTIA, en el que el alumno evalúa la actividad docente del profesorado, y que según los datos de que se dispone del curso 2016-2017, la valoración por parte del alumno es muy positiva. Estos resultados pueden ser consultados en los siguientes enlaces:

[https://www.unirioja.es/servicios/ose/docencia\\_resultados\\_primersemestre\\_16\\_17/titulaciones/genologia.pdf](https://www.unirioja.es/servicios/ose/docencia_resultados_primersemestre_16_17/titulaciones/genologia.pdf)

[https://www.unirioja.es/servicios/ose/docencia\\_resultados\\_segundosemestre\\_16-17/titulaciones/Global%20x%20titulaciones%2016-17\\_2S%20ENOLOGIA.pdf](https://www.unirioja.es/servicios/ose/docencia_resultados_segundosemestre_16-17/titulaciones/Global%20x%20titulaciones%2016-17_2S%20ENOLOGIA.pdf)

## 3. RESULTADOS

### *Criterio 7 - Indicadores*

**Indicadores:** *Plazas de nuevo ingreso, egreso, tasa de rendimiento y éxito.*

La evolución de los principales datos e indicadores del título (número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico, tasa de graduación, tasa de abandono, tasa de eficiencia, tasa de rendimiento y tasa de éxito) nos dan una idea de cómo se están haciendo las cosas y de si es necesario implementar alguna medida.

En nuestro grado el número de estudiantes de nuevo ingreso en el curso 2016-17 fue de 33.

La titulación del Grado en Enología tiene unas tasas de rendimiento y de éxito muy satisfactorias ([https://www.unirioja.es/servicios/ose/sgic\\_nuevo\\_rendimiento.shtml](https://www.unirioja.es/servicios/ose/sgic_nuevo_rendimiento.shtml)). El rendimiento final promedio en el curso 2016-2017 fue de 83,44%. Si analizamos el rendimiento por asignaturas, se observa un rango que va de 35% hasta 100%. Sólo 2 asignaturas tienen tasas de rendimiento por debajo del 50% y se corresponden con

asignaturas de primer curso (asignaturas de formación básica); por el contrario, 34 asignaturas (de 48 totales) alcanzaron más de un 75% en sus tasas de rendimiento.

La tasa de éxito promedio en el curso 2016-2017 fue de 90,96%. Esta tasa superó el 50% en todas las asignaturas menos en una asignatura de formación básica. En 41 asignaturas esta tasa superó el 80%.

El valor medio de la tasa de presentación fue 91%, y solo una asignatura optativa tuvo una tasa de presentación inferior al 70%.

#### **4. OTROS**

La titulación del Grado en Enología se sometió en el curso 2014-2015 a un proceso de Verificación y Acreditación por parte la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y se elaboró el Informe de Autoevaluación del Grado en Enología.

Dicho informe obtuvo una resolución favorable por parte de ANECA el 29/01/2016 y permitió renovar la acreditación del título universitario oficial de Graduado o Graduada en Enología por la Universidad de La Rioja.

En dicho informe se propuso la siguiente acción de mejora: Reactivar el campo de experimentación agraria y los invernaderos.

Por ello, en el curso 2016-2017 se ha contratado un Técnico de Campo con el objetivo de reactivar el campo experimental.

Durante el curso 2016-17 se realizaron además de las anteriormente descritas otras actividades que están relacionadas con la titulación:

- Exposición: Computación y Gran Reserva. De cepas ancestrales, racimos de futuro. Del 16 de mayo al 22 de julio de 2016, y del 5 de septiembre al 30 de noviembre de 2016.
- Seminario científico "Bioinformatics in the post-genomic era: New approaches to analyze complex genomes" impartido por el Dr. Yves van de Peer de la Universidad de Gent, el 27 de septiembre de 2016.
- VIII Congreso de Genómica de Ácaros, realizado en Logroño del 17 al 19 de octubre de 2016.
- Seminario científico "Presencia de pesticidas orgánicos en suelos y aguas en la D.O.Ca. Rioja" impartido por el IRNASA-CSIC, el 25 de octubre de 2016.
- Semana de la Ciencia 2016, del 2 al 30 de noviembre de 2016.
- IV Curso de Enología Ciudad de Cenicero, del 21 al 26 de noviembre de 2016.
- Acto de Graduación de los alumnos del Grado en Enología, el 25 de noviembre de 2016.
- VI Olimpiada Española de Geología, fase local, realizada el 3 de febrero de 2017.
- XII Olimpiada de Biología, fase local, realizada el 10 de febrero de 2017.
- Ciclo de Monovarietales AER: Cata de Moscateles, realizada el 10 de febrero de 2017.





- Jornadas de Corcho y Barrica de la Universidad de La Rioja, realizada el 10 de febrero de 2017.
- Congreso Internacional de Vino y Salud, realizado del 16 al 18 de febrero de 2017.
- Conferencia “El corcho en el ámbito enológico”, realizada el 15 de marzo de 2017.
- Entrega de menciones de las Olimpiadas de Ciencias el 7 de abril de 2017.
- Presentación de los vinos de la III Promoción del Grado en Enología, el 4 de mayo de 2017.
- Taller de ensamblaje Pedro ballesteros, realizado el 8 de mayo de 2017.
- Talleres para centros educativos: “Descubriendo las Ciencias Agroalimentarias”. Se llevaron a cabo de marzo a mayo de 2017 y se realizaron varios talleres:
  - o Plantas, insectos y ácaros, y Componentes de regulación de equipos de aplicación de productos fitosanitarios, el 17 de marzo y el 19 de mayo de 2017.
  - o Acércate a la biotecnología, el 28 de abril de 2017.
  - o Taller de multiplicación de plantas ornamentales, y Taller de microscopía de hongos filamentosos, el 5 de mayo de 2017.
  - o Taller de enología y análisis sensorial, el 31 de marzo y 7 de abril de 2017.
  - o Cambio climático: mecanismo de defensa de los seres vivos, y Evaluación de la contaminación atmosférica mediante bioindicadores, el 26 de mayo de 2017.
- Seminario científico “Genetics and epigenetics of adaptation to the environment” impartido por el Dr. Dettlef Weigel Max Planck, del Institute for Developmental Biology (Germany), el 6 de junio de 2017.
- Curso de Cata de aceites de Oliva (X Edición), realizado del 13 al 17 de junio de 2017.