

INFORME DE SEGUIMIENTO INTERNO GRADO EN ENOLOGÍA CURSO 2017-18

En el presente informe se recogen los datos, evidencias, actuaciones y reflexiones realizadas durante el curso 2017-18 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_17_18.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 2017-18, 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.
- 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 2017-2018 y posteriores (<http://www.unirioja.es/servicios/opp/plandoc/1718/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 2017-2018 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 2017-2018 no se realizaron modificaciones en las fichas.

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:

- 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 mayo de 2017).
- Reunión para informar a los alumnos sobre el TFG y ver como transcurren las prácticas externas (realizada en noviembre de 2017).

- Reunión con los alumnos de 4º para evaluar cómo han ido las prácticas externas (realizada en febrero de 2018).
- Reunión con los alumnos de 4º para resolver dudas sobre los TFG (realizada en febrero de 2018).
- Reuniones con los delegados de los alumnos de 1º, 2º, 3º 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 en mayo de 2018).
- 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 en mayo de 2018).
- Reunión de coordinación con los profesores responsables de 1º, 2º, 3º y 4º del GE (realizada en mayo de 2018).

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

En el curso 2017-2018 salió la V 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 2017-2018.

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 2017, con presencia del equipo rectoral.

- *Jornada de acogida de la Facultad de Ciencia y Tecnología.* Se realizó el 14 de septiembre de 2017 y fue impartida por la Directora de Estudios de Enología. Se informó al alumnado 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 octubre de 2017.
- *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 2 de octubre de 2017.
- *Sesión informativa sobre movilidad externa y prácticas formativas* para alumnos de 2º y 3º curso. Fue impartida por personal de la Oficina del Estudiante el 30 de noviembre de 2017.

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 del 2017 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 2017/2018.** Los resultados están disponibles en el siguiente enlace web: https://www.unirioja.es/servicios/ose/pdf/informe_p_acogida_17_18.pdf. El cuestionario iba dirigido a 970 alumnos de nuevo ingreso en Grado invitados al acto de acogida. A dicho acto acudieron un total de 739 nuevos estudiantes. El cuestionario se puso a su disposición en la app móvil de la UR y se obtuvieron 470 respuestas, lo que supuso un 63,60% sobre el total potencial de estudiantes. En el grado de enología respondieron 9 alumnos de nuevo ingreso. La opinión general de los alumnos sobre el programa de acogida fue muy satisfactoria, con un 70, 41% de valoraciones positivas.

- **Satisfacción de los estudiantes con el programa formativo del curso 2017/2018.** Esta información está disponible en el siguiente enlace: http://www.unirioja.es/servicios/ose/sgic_encuestas_alumnos2017_18.shtml. Los resultados obtenidos en el GE se pueden considerar satisfactorios. Son en general similares 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 obtuvieron valores negativos en 4 de ellos, 1 correspondiente al bloque de atención al alumnado (*Canales para la realización de quejas y sugerencias*), 2 en relación a la Organización de la enseñanza (*Coordinación del profesorado entre distintas asignaturas* y *Distribución de los exámenes en el calendario académico*), y 1 en el bloque de procesos de enseñanza-aprendizaje (*Grado de conocimiento del programa DOCENTIA-UR*).
- **Satisfacción de los profesores con el programa formativo del curso 2017/2018.** Los resultados están disponibles en el enlace https://www.unirioja.es/servicios/ose/pdf/sgic_encuestas/Result2_x_titulacion_satisfacc_pr_of_con_PF%2017-18.pdf. El grado de satisfacción del profesorado con el programa formativo fue muy satisfactorio ya que no se obtuvo ningún valor negativo y 9 de los 30 ítems evaluados obtuvieron puntuaciones superiores a la media de la UR.
- **Satisfacción de los graduados con la formación recibida en el curso 2017/2018.** Se encuentra disponible un avance de los resultados en el enlace web https://www.unirioja.es/servicios/ose/sgic_encuestas_egresados_17_18.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 2017/2018.** Los resultados están disponibles en el siguiente enlace: https://www.unirioja.es/servicios/ose/sgic_encuestas_p_externas_2017_18.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 2017/2018 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 2017-18) 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 100) 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 2017-2018, la valoración por parte del alumno es muy positiva. Estos resultados pueden ser consultados en los siguientes enlaces:

https://www.unirioja.es/servicios/ose/Eval_docencia_resultados_primersemestre_17_18/titulaciones/UR%201S%2017-18%20%20titul%20GENOLOGiA.pdf

https://www.unirioja.es/servicios/ose/Eval_docencia_resultados_segundosemestre_17_18/titulaciones%202S%2017-18/UR%202S%2017-18%20Global%20GENOLOGIA.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 2017-18 fue superior a 25.

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). El rendimiento final promedio en el curso 2017-2018 fue de 75,06%. Si analizamos el rendimiento por asignaturas, se observa un rango que va de 31% hasta 100%. Sólo 3 asignaturas tienen tasas de rendimiento por debajo del 50% y dos se corresponden con asignaturas de primer curso (asignaturas de formación básica); por el contrario, 31 asignaturas (de 48 totales) alcanzaron más de un 75% en sus tasas de rendimiento.

La tasa de éxito promedio en el curso 2017-2018 fue de 85,35%. 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 de 87%.

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 2017-2018 se ha contratado un Técnico de Campo con el objetivo de reactivar el campo experimental.

Durante el curso 2017-18 se realizaron además de las anteriormente descritas otras actividades que están relacionadas con la titulación:

- XI Jornada Pre-vendimias, realizada en septiembre de 2017.
- Semana de la Ciencia 2017, realizada en noviembre de 2017.
- V Curso de Enología Ciudad de Cenicero, realizado en noviembre de 2017.
- Acto de Graduación de los alumnos del Grado en Enología, realizado en noviembre de 2017.
- VIII Jornadas del Vino Ecológico, realizadas en noviembre de 2017.
- VI Olimpiada Española de Geología, fase local, realizada en febrero de 2018.
- XII Olimpiada de Biología, fase local, realizada en febrero de 2018.
- Concurso Nacional de Catador Especialista en detección de TCA, realizado en febrero de 2018.
- Conferencia "Agricultura ecológica: implicaciones nutricionales y medioambientales", realizada en febrero de 2018.
- Conferencia "El Ingeniero agrónomo en la Enología y la Viticultura", realizada en marzo de 2018.
- Entrega de menciones de las Olimpiadas de Ciencias en abril de 2018.
- Presentación de los vinos de la III Promoción del Grado en Enología, en mayo de 2018.
- Ciclo de monovarietales AER: cata de Garnacha blanca, realizado en mayo de 2018.
- Talleres para centros educativos: "Descubriendo las Ciencias Agroalimentarias". Se llevaron a cabo de marzo a mayo de 2018 y se realizaron varios talleres:
 - o Plantas, insectos y ácaros, y Componentes de regulación de equipos de aplicación de productos fitosanitarios.
 - o Acércate a la biotecnología.
 - o Taller de multiplicación de plantas ornamentales, y Taller de microscopía de hongos filamentosos.



- o Taller de enología y análisis sensorial.
- o Cambio climático: mecanismo de defensa de los seres vivos, y Evaluación de la contaminación atmosférica mediante bioindicadores.
- Curso de Cata de aceites de Oliva (XI Edición), realizado en junio de 2018.