

RELACIÓN DE LOS TEMAS PROPUESTOS PARA LA REALIZACIÓN DEL TRABAJO DE FIN DE GRADO
(Aprobado en Junta de Facultad del 26 de noviembre del 2014)

GRADO EN ENOLOGÍA

Nº	Título	Tutor	Características del trabajo	Departamento	Área de conocimiento	Más información
1	Estudio y valoración de procesos orientados a la mejora de vinos y estabilización mediante el uso de membranas	Benito Acedo Hidalgo	Teórico Proyectos de Ing. Computacional Proyectos de diseño Industrial Numérico	Dpto. Ing. Química y Química Física	Ingeniería Química	
2	Caracterización de la vocación vitícola del clima de las principales D.O. Españolas	Luis L. Paniagua Simón Abelardo García Martín	Experimental	Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal	Producción Vegetal	
3	Recientes avances en el conocimiento de las propiedades antioxidantes de <i>resveratrol</i> , un compuesto bioactivo presente en el vino.	Pedro Macías Laso M ^a Carmen Pinto Corraliza	Revisión e Investigación Bibliográfica	Bioquímica Biología Molecular y Genética	Bioquímica y Biología Molecular	Recomendables tener aprobadas las asignaturas de Bioquímica y Bioquímica Enológica
4	Análisis por Inyección de flujo de compuestos fenólicos presentes en el vino.	Agustina Guiberteau Cabanillas Elena Bernalte Morgado	Experimental Otros	Química Analítica	Química Analítica	
5	Desarrollo de un método voltamperométrico rápido y de bajo coste para el seguimiento de la concentración de cobre durante la elaboración de los vinos	Eduardo C. Pinilla Gil M ^a Rosario Palomo Marín	Experimental	Química Analítica	Química Analítica	Se recomienda haber superado “Química Enológica” y “Análisis y Control Químico Enológico”.

6	Evolución de la producción integrada de vid en la Comunidad Autónoma de Extremadura	José Luis Llerena Ruiz	Revisión e Investigación Bibliográfica	Biología Vegetal, Ecología y Ciencias de la Tierra	Fisiología Vegetal	
7	Aspectos microbiológicos de la crianza biológica de los vinos finos	Isabel Olivero Jiménez	Revisión e Investigación Bibliográfica	Ciencias Biomédicas	Microbiología	