

# OFERTA DE LOS TRABAJOS PROPUESTOS POR LOS DEPARTAMENTOS PARA LA REALIZACIÓN DEL TRABAJO FIN DE GRADO

Curso 2017\_18

## GRADO ENOLOGÍA

	Departamento	Título	Característica	Tutor	Area Conocimiento	Observaciones
1	Ingeniería Química y Química Física	Determinación teórico-experimental del efecto del disolvente en el espectro de absorción de sustancias coloreadas	Computacional/ Experimental	Maria Luz Sanchez Mendoza/Jorge Antonio Sanson Martín/M <sup>a</sup> Elena Martín Navarro	Química Física	
2	Biología Vegetal, Ecología y Ciencias de la Tierra	Evolución de la producción integrada de vid en la CC de Extremadura	Revisión e investigación bibliográfica	Jose Luis Llerena Ruiz	Fisiología vegetal	
3	Biología Vegetal, Ecología y Ciencias de la Tierra	Terroirs en la D.O. Ribera del Guadiana	Revisión e investigación bibliográfica	Luis Fdez Pozo/Maria Angeles Rodríguez González/José Cabezas Fernández	Edafología y química agrícola/Cristalografía y mineralogía/Ecología	
4	Biología Vegetal, Ecología y Ciencias de la Tierra	Aminas biogénicas en vinos. Efecto	Revisión e investigación bibliográfica	Pedro Macías Laso/Maria del Carmen Pinto Corraliza	Bioquímica y Biología Molecular	
5	Ciencias Biomédicas	Efecto de la adición de levaduras killer y bentonita sobre la segunda fermentación y calidad del cava	Experimental	Manuel Ramírez Fernández	Microbiología	
6	Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal	Efecto de las irregularidades climáticas en las producciones de vid de cinco zonas productoras de España	Informes	Luis Lorenzo Paniagua Simón/Abelardo García Martín	Producción Vegetal	