

ANEXO I. Asignación definitiva Trabajos Fin de Grado. Grado en Enología. Curso académico 2017-2018

CÓDIGO	TÍTULO	TUTOR (ES)	ALUMNO
EN-IQTA-01	Efecto del ácido láctico sobre las levaduras del velo de flor en la crianza biológica.	Ana M ^a Roldán Gómez/ Víctor M. Palacios Macías	Francisco Javier Rivero
EN-IQTA-02	Evaluación de los contenidos en ácidos orgánicos de mostos procedentes de distintos tipos de uva Palomino.	Ana C. Jiménez Cantizano/Víctor M. Palacios Macías	Juan Carlos Carrascos Vidarte
EN-IQTA-03	Establecimiento de un viñedo en Cantabria con la variedad Albariño en cultivo ecológico.	Ana C. Jiménez Cantizano/ Antonio Amores Arrocha	Fernando Solano del Valle
EN-IQTA-04	Acondicionamiento de un antiguo gran almacén, para su uso bodeguero e implantación de un viñedo ecológico para elaborar vinos tintos ecológicos.	Ana C. Jiménez Cantizano/ Juan Gómez Benítez	David Gómez Bautista
EN-IQTA-05	Estudio comparativo de la climatología de Jerez, Sanlúcar de Barrameda y el Puerto de Santa María y justificación de su influencia en la crianza de los vinos del Marco de Jerez.	Ana C. Jiménez Cantizano/ Juan Gómez Benítez	Carmen Flores Durán

EN-IQTA-06	Diseño de una bodega para la vinificación de uva de una viña familiar en la localidad de Montilla	Juan Gómez Benítez/ Ana Belén Díaz Sánchez	Miguel Castro Maíllo
EN-IQTA-07	Diseño y desarrollo de un proyecto de enoturismo en el marco de jerez.	Juan Gómez Benítez/ Ana Belén Díaz Sánchez	Cecilia Rodríguez Roa
EN-IQTA-08	Estudio comparativo del color visual de los vinos con los parámetros CIELAB determinados mediante colorimetría y espectrofotometría.	Juan Gómez Benítez/ Cristina Lasanta Melero	Dolores Ramírez Troya
EN-IQTA-09	Diseño de una unidad móvil con función lagar.	Ana M ^a Roldán Gómez/ Lourdes Casas Cardoso	Alejandro Sánchez Jaén
EN-IQTA-10	Hongos de madera en la vid: conocimiento e incidencia en los viñedos de la provincia de Cádiz.	Ana C. Jiménez Cantizano/ Saturnino Pérez Moreno	David Pérez García
EN-BBSP-01	Estudio del efecto que produce la adición de nutrientes y ultrasonido sobre la evolución de una levadura seca activa inoculada durante el proceso fermentativo.	María Carbú Espinosa de los Monteros/ Ana Fernández Morales	Laura María García Bustamante
EN-BBSP-02	Estudio de la implantación de las levaduras empleadas como inóculo de una fermentación alcohólica dirigida con inoculación secuencial (<i>Metchnikowia pulcherrima</i> y <i>Saccharomyces cerevisiae</i>).	María Carbú Espinosa de los Monteros/ Victoria Eugenia González Rodríguez	Marta Benito Reyes

EN-BBSP-03	Análisis de las poblaciones de levaduras de velo de flor de bodegas ubicadas en el Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera.	Gustavo Cordero Bueso/ Jesús M. Cantoral Fernández	Salvador Chirino Robledo
EN-IQTABBSP-01	Estudio del metabolismo de los ácidos orgánicos por las levaduras del velo de flor durante la crianza biológica.	Ana M ^a . Roldán Gómez/ María Carbú Espinosa de los Monteros	Laura Valderrama Galán
EN-IQTABBSP-02	Evaluación de la resistencia a Mildiu (<i>Plasmopara viticola</i>) de los individuos obtenidos en una progenie de Syrah x <i>Vitis vinifera</i> subsp <i>sylvestris</i> .	Ana C. Jiménez Cantizano/ María Carbú Espinosa de los Monteros	Cristina Acosta Gallego
EN-IQTABBSP-03	Estudio de una población de <i>Vitis vinifera</i> subsp <i>sylvestris</i> localizada en la provincia de Cádiz.	Ana C. Jiménez Cantizano/ Laureana Rebordinos González	Cristina Domínguez Delgado
EN-IQTABBSP-04	Influencia de la aireación y temperatura sobre la producción de glicerol durante el proceso de fermentación de un mosto sintético.	Carlos Pendón Maléndez	Lucia Araque Mateos
EN-IQTAM-01	Desarrollo de una aplicación informática para facilitar el diagnóstico de plagas y enfermedades en la vid.	Ana C. Jiménez Cantizano/J. Ignacio García García	Hanael Macia Albero
EN-QA-01	Caracterización de orujos: compuestos fenólicos, ácidos orgánicos, aminoácidos y azúcares.	Ana Ruiz Rodríguez	Paula Albarrán Causín

EN-QA-02	Desarrollo de un vino dulce con edulcorantes	Remedios Castro Mejias/ Enrique Durán Guerrero	Samuel Párraga Rosas
EN-TMA-01	Cálculo de la huella de carbono y la huella hídrica en una bodega. Propuestas de mejora para reducirlas.	Carmen Garrido Pérez	M ^a Elena Moreno Inarejos
EN-OE-01	Costes de tratamientos en vino	Diego Manuel García Gutiérrez	Rocío Granado Herrero
EN-IMDI-01	Evaluación de condiciones ambientales en una bodega	Manuel Otero Mateo	Jesús Francisco Martín Bermúdez
EN-QF-01	El vino en la cocina	Jesús Ayuso Vilacides/ Ángel Álvarez Saura	José María Macarena González Ortega