

## ANEXO I. Asignación provisional Trabajos Fin de Grado. Grado en Enología. Curso académico 2015-2016

CÓDIGO	TÍTULO	TUTOR (ES)	ALUMNO
EN-IQTA-01	Estudio y optimización del método de inoculación superficial de levaduras de velo de flor.	Victor M. Palacios Macías Ana M <sup>a</sup> Roldán Gómez	Carmen De la Pascua Aragón
EN-IQTA-02	Empleo de levaduras de velo de flor en la fermentación alcohólica de mostos de Jerez para la producción de vinos blancos.	Victor M. Palacios Macías Ana M <sup>a</sup> Roldán Gómez	Eduardo González Arroyo
EN-BBSPIQTA-01	Estudio comparativo de las variedades Tintilla de Rota y Graciano cultivadas en la Provincia de Cádiz	Emilio Manuel García Suárez Ana Jiménez Cantizano	Pablo Gaspar Pavón Ramírez
EN-BBSP-01	Caracterización microbiológica de diversas levaduras como posibles candidatas a ser empleadas como inóculo de las fermentaciones alcohólicas del mosto de uva	María Carbú Espinosa de los Monteros, Victoria Eugenia González Rodríguez	Andrés Felipe Avendaño Orozco
EN-QA-01	Caracterización de vinos elaborados con aditivos específicos: cacao	Miguel Palma Lovillo, Gerardo Fernández Barbero	Esperanza Gil Sánchez
EN-QA-02	Estudio mediante cromatografía de gases-olfatometría de productos enológicos: vinagres de vino	Remedios Castro Mejías, Enrique Durán Guerrero	Raquel Martínez González