

OFERTA DE TRABAJOS FIN DE MÁSTER EN EL MÁSTER DE VITIVINICULTURA EN CLIMAS CÁLIDOS REALIZADA POR LOS DEPARTAMENTOS

(Aprobada en Comisión TFM 5/3/2015)

CURSO 2014-2015

Departamento de Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos			
Referencia	CARÁCTER	TÍTULO Y BREVE RESUMEN	TUTOR (ES) ACADÉMICO
VI-IQTA-01	Investigador	<p>Estudio de la influencia del prensado y otras operaciones prefermentativas en la concentración de ácido glucónico de Palomino Fino afectadas por pudrición gris</p> <p>Resumen: Se pretende analizar el efecto de las operaciones mecánicas prefermentativas (molturación y prensado) sobre la concentración de ácido glucónico de mostos de Palomino Fino cuyas uvas están afectadas de pudrición gris.</p>	Víctor Palacios Macías/Ana Roldán Gómez
VI-IQTA-02	Investigador	<p>Estudio de caracterización del ácido glucónico en uvas, racimos y cepas de Palomino Fino afectadas por pudrición gris</p> <p>Resumen: Se pretende analizar el ácido glucónico en las diferentes partes de la uva (pulpa y hollejo), así como su distribución dentro de los racimos y cepas afectadas o no</p>	Víctor Palacios Macías/Ana Roldán Gómez

		<p>por pudrición gris. La finalidad del proyecto es establecer el nivel de selección que es necesario implantar en los lagares, para minimizar el contenido en ácido glucónico de los mostos.</p>	
VI-IQTA-03	Investigador	<p>Estudio sobre el potencial enológico de tipos de Palomino cultivados en el marco del Jerez</p> <p>Resumen: El proyecto fin de máster que se propone tiene como objetivo estudiar desde el punto de vista enológico algunos tipos antiguos de Palomino que están actualmente en peligro de extinción, con la finalidad de evaluar su potencial para la elaboración de vinos de jerez. Se analizará la evolución durante la maduración, y mediante microvinificaciones se evaluará desde el punto de vista tecnológico y sensorial la calidad de los mostos y los vinos obtenidos, así como su potencial para los procesos de crianza biológica u oxidativa. Los resultados se podrían considerar como estudio preliminar para fijar un programa de selección clonal de la variedad en base a criterios de calidad no tenidos en cuenta anteriormente en la selección de la variedad Palomino fino.</p>	Víctor Palacios Macías/Ana Jiménez Cantizano
VI-IQTA-04	Investigador	<p>Prospección e identificación de tipos antiguos de la variedad Palomino en peligro de extinción en el marco de</p>	Ana Jiménez Cantizano/Emilio

Jerez

Manuel García Suárez

Resumen: El proyecto fin de máster que se propone tiene como objetivo prospeccionar los viñedos antiguos del marco de jerez plantados con la variedad Palomino y recolectar material vegetal con objeto de poder establecer una programa de selección clonal en base a criterios de calidad. Para comprobar la identidad del material vegetal se procederá a realizar una caracterización molecular con marcadores tipo microsatélites.

Departamento de Biomedicina, Biotecnología y salud pública

Referencia	CARÁCTER	TÍTULO Y BREVE RESUMEN	TUTOR ACADÉMICO
VI- BMBTSP -01	Investigador	<p>Efecto de la inoculación secuencial de levaduras fermentativas en vinos sometidos a crianza biológica.</p> <p>Resumen: A partir de la década de los 80, el uso de levaduras de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> secas activas y seleccionadas en bodegas para asegurar el proceso fermentativo del mosto, y obtener vino ha sido ampliamente extendido en el sector enológico. Son numerosas las cepas comerciales o seleccionadas que son utilizadas por su robustez y capacidad fermentativa. Sin embargo, muchas de estas levaduras aportan poco al carácter de los vinos. Se sabe que las levaduras no-<i>Saccharomyces</i> no tienen la misma capacidad fermentativa que las <i>Saccharomyces</i>, sin embargo, aportan y diversifican características organolépticas de interés. Las bodegas buscan crear nuevos estilos de vinos, por ello en los últimos años se ha comenzado a utilizar levaduras seleccionadas tanto no-<i>Saccharomyces</i> como <i>Saccharomyces</i> en cultivos mixtos o mediante inoculación secuencial como solución biotecnológica para la obtención de vinos con unas</p>	<p>Jesús Manuel Cantoral Fernández/ María Carbú Espinosa de los Monteros</p>

características organolépticas determinadas. En la D.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, la mayoría de los vinos blancos se elaboran con la variedad Palomino fino, inoculados con levaduras seleccionadas o comerciales de *S. cerevisiae* y se someten a crianza biológica bajo "velo de flor" para la obtención de los generosos. En este trabajo se plantea evaluar el efecto de la inoculación secuencial en la complejidad sensorial de vinos sometidos a crianza biológica, comparando vinos generosos de Palomino fino elaborados de manera tradicional con vinos elaborados mediante inoculación secuencial de una levadura no-*Saccharomyces* y una *Saccharomyces* previamente seleccionadas.

Departamento de Química Analítica				
Referencia	CARÁCTER	TÍTULO Y BREVE RESUMEN	TUTOR (S) ACADÉMICO	
VI-QA-01	Investigador	<p>Caracterización analítica de vinagres andaluces</p> <p>Resumen: Tras un amplio muestreo de vinagres andaluces correspondientes a las distintas Denominaciones de Origen existentes, se procederá a su caracterización analítica. Dicha caracterización comprenderá la determinación tanto de su perfil polifenólico mediante cromatografía líquida (UPLC) como de su perfil volátil mediante SBSE (extracción de barra por desorción térmica) y cromatografía de gases. Dados los estudios precedentes sobre la correlación entre contenido polifenólico y actividad antioxidante, se procederá a la determinación de ésta junto a la determinación de parámetros enológicos de rutina. Los datos analíticos obtenidos serán sometidos a diversas técnicas quimiométricas a fin de obtener resultados que nos permitan caracterizar y/ó diferenciar este producto andaluz.</p>	Remedios Mejías/Ramón Marín	Castro Natera
VI-QA-02	Investigador	<p>Estudios de procesos de envejecimiento acelerado en vinagres</p> <p>Resumen: El objetivo del trabajo es el de emular y acelerar el proceso natural de envejecimiento del vinagre en botas de roble, desarrollándolo a escala industrial. En el envejecimiento, dos factores entran en juego de manera conjunta. Por un lado, el contacto del</p>	Ramón Marín/Enrique Guerrero	Natera Durán

		<p>producto con la madera de la bota y, por otro gracias a la porosidad de ésta la difusión de oxígeno al interior, en pequeñas cantidades. Para ello, se llevarán a cabo distintas experiencias, ajustando las variables para la optimización del proceso, en donde los vinagres serán sometidos a maceración con virutas de madera, a la vez que se aplicará oxígeno para imitar el procedimiento natural de envejecimiento. Para intensificar la transferencia y la difusión en las virutas, el vinagre se someterá también a la acción de ultrasonidos. Mediante los correspondientes controles analíticos, las experiencias desarrolladas se compararán con el producto obtenido al someter el mismo vinagre al envejecimiento en bota, siguiendo el proceso tradicional,</p>	
VI-QA-03	Investigador	<p>Nuevas aplicaciones de la espectroscopía infrarroja en el análisis de vinos</p> <p>Resumen: Actualmente, mediante la aplicación de la espectroscopía de infrarrojo cercano se están realizando numerosas determinaciones de parámetros de interés en los vinos. Sin embargo, la aplicación a mostos en fermentación presenta problemas específicos asociados tanto a la variación continua de la muestra como a la presencia de gases. En esta propuesta el alumno deberá desarrollar calibraciones que permitan evaluar de forma fiable parámetros de interés en vinos</p>	<p>Miguel Palma Lovillo/Gerardo Fernández Barbero</p>

en fermentación, tanto blancos como tintos, incluyendo valores de azúcares totales, acidez total, grado alcohólico y de parámetros de color en el caso de los vinos tintos.

Departamento de Derecho Internacional Público, Penal y Procesal			
Referencia	CARÁCTER	TÍTULO Y BREVE RESUMEN	TUTOR (S) ACADÉMICO
VI-DIPPP-01	Investigador	<p>La Organización Común de Mercado (OCM) de los productos vitivinícolas en la Unión Europea. Repercusiones en los productos del Marco de Jerez</p> <p>Resumen: Análisis de la regulación europea sobre producción y comercialización de los productos vitivinícolas, con particular atención a las repercusiones positivas y/ó negativas en el Marco de Jerez</p>	Miguel Ángel Cepillo Galván

Departamento de Derecho Público			
Referencia	CARÁCTER	TÍTULO Y BREVE RESUMEN	TUTOR (S) ACADÉMICO
VI-DP-01	Investigador	<p>La intervención administrativa en el sector agroalimentario. Especial referencia a la política de calidad</p> <p>Resumen: Se trata de abordar una aproximación general al régimen jurídico-público regulador del sector alimentario y específicamente en lo concerniente al estatuto legal de las denominaciones de origen como institución pública garantizadora de la calidad ofertada de los alimentos.</p>	Manuel Ceballos Moreno
VI-DP-02	Investigador	<p>La intervención administrativa en el sector agroalimentario. Especial referencia a la seguridad.</p> <p>Resumen: Se trata de abordar una aproximación general al régimen jurídico-público regulador del sector alimentario y específicamente en lo concerniente al papel de las administraciones públicas en la implementación de los sistemas para garantizar la seguridad de los alimentos.</p>	M ^a Eugenia Teijeiro Lillo

Departamento de Hª Moderna, Contemporánea, del arte y de América			
Referencia	CARÁCTER	TÍTULO Y BREVE RESUMEN	TUTOR ACADÉMICO
VI-HMCAA-01	Investigador	<p>Historia de las bodegas del Marco del Jerez. Estudio de caso.</p> <p>Resumen: Existe una historia anecdótica y mitificada del origen de muchas bodegas del Marco del Jerez, que no se corresponden con la realidad, como por ejemplo cuando se dice que talo cual empresa se estableció en determinada fecha, con el nombre que le dio fama, obviando su auténtico origen y trayectoria. Lo que pretendemos con esta propuesta es que, analizando casos concretos de bodegas históricas, se conozca la realidad del desarrollo de la vitivinicultura del Marco del Jerez, sin necesidad de recurrir a la invención, a la leyenda o a la hagiografía de los bodegueros.</p>	Alberto Ramos Santana

VOY POR AQUI

Departamento de Tecnologías del Medio Ambiente			
Referencia	CARÁCTER	TÍTULO Y BREVE RESUMEN	TUTOR(S) ACADÉMICO
VI-TM-01	investigador	<p>Ensayos de biodegradabilidad anaerobia de vinazas de vino y lodos de depuradora</p> <p>Resumen: La codigestión de lodos de EDAR y vertidos del sector vitivinícola (vinazas de vino) presenta ventajas operativas y medioambientales tales como la posibilidad de amortiguar las variaciones temporales de composición y producción de cada residuo por separado, así como compartir instalaciones de tratamiento, unificar metodologías de gestión y reducir costes de inversión y explotación. En el presente trabajo se abordarán estudios de biodegradabilidad de los residuos mencionados considerando diferentes variables y parámetros de operación y control (mezclas lodos vinazas; tipo y porcentaje de inóculo; control de pH; temperatura de operación). Parámetros de control: Diariamente se medirá pH y volumen y concentración del biogas. Dos veces en semana: Sólidos Volátiles (SV) y Totales, materia orgánica</p>	<p>Montserrat Pérez García/Rosario Solera del Río</p>

(medida como DQO), así como la acidez total mediante cromatografía. Metodología de la experimentación: se mezclarán cantidades adecuadas de lodos y vinazas para alcanzar relaciones C/N comprendidas entre 25 y 35, valores óptimos según datos bibliográficos. Los resultados finales obtenidos permitirán seleccionar la proporción óptima de la mezcla Lodos/vinazas según la calidad final del efluente (en caso de reducción del contenido SV) y cantidad de biogás generado (metano, principalmente).

Departamento de Economía General				
Referencia	CARÁCTER	TITULO Y BREVE RESUMEN	TUTOR(S) ACADÉMICO	
VI-EG-01	investigador	<p>La producción de Calidad. Nuevas estrategias rurales para nuevos consumidores en el caso de los vinos del Marco de Jerez</p> <p>Resumen: En este mundo globalizado las producciones se especializan cada vez más intentando singularizarse y obtener un nicho de mercado que les garantice una posición (más o menos ventajosa) en el mercado. En la zona de producción vitivinícola del Marco de Jerez la principal representante de esta tendencia son las Denominaciones de Origen de sus vinos y derivados. Las D.D.O. Jerez-Xéres-Sherry, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez ocupan un territorio de más de 7.000 hectáreas de las aproximadamente 10.000 de esta zona vitivinícola. En torno a estas marcas se dan procesos de especialización, procesos de exclusión e inclusión de productores (vicultores y bodegueros), creación de estrategias de diferenciación y de calidad de sus productos... estrategias socioeconómicas que incluyen a productores y consumidores y que llegan mucho más allá de las variables económicas. Tienen</p>	Santiago Corchuelo	Amaya

que ver con el turismo, con el patrimonio cultural, con la arquitectura vernácula, con la innovación sin perder la identidad, etc. Estas estrategias sobre la producción de calidad de las DDO del Marco de Jerez para un tipo de consumidor mucho más consciente de su papel en la cadena alimentaria, demandante de calidad, será el objetivo prioritario del trabajo.