

OFERTA TFM DEL MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN. PERFIL INVESTIGADOR. CURSO 2015-16

CÓDIGO	TÍTULO	TUTOR/ES	ALUMNO/A
TFMA-IQTA17	Medida de las mermas durante la crianza de los vinos dulces tipo PX y Moscatel	Gómez Benítez, Juan Lasanta Melero, Cristina	
TFMA-QA19	Evaluación sensorial de olorosos de la D.O. Condado de Huelva envejecidos tradicional y aceleradamente	Castro Mejías, Remedios Durán Guerrero, Enrique	
TFMA-QA20	Evaluación del contenido de carotenos de zanahorias. Efectos de las técnicas de cultivo	Palma Lovillo, Miguel Fernández Carrera, Ceferino	
TFMA-QA21	Evaluación del contenido de polifenoles en uvas de mesa	Palma Lovillo, Miguel Piñeiro Méndez, Zulema	
TFMA-IQTA22	Extracción y precipitación de sustancias inertes a partir de microalgas utilizando tecnología supercrítica	Montes Herrera, Antonio Casas Cardoso, Lourdes	
TFMA-H23	El vino en la Dieta Mediterránea: una trayectoria histórica (Ss. XVIII al XX)	Ramos Santana, Alberto	
TFMA-EG24	Precarización alimentaria y comedores sociales en la provincia de Cádiz versus Dieta Mediterránea	Amaya Corchuelo, Santiago	
TFMA-EG25	De DOP Jamón de Huelva a DOP Jabugo: análisis de la evolución de una DOP de jamón ibérico	Amaya Corchuelo, Santiago	
TFMA-EG26	Agroalimentación contemporánea: modas, tendencia, soluciones	Amaya Corchuelo, Santiago	
TFMA-EG27	La producción de calidad. Nuevas estrategias rurales para nuevos consumidores en el caso de los vinos del Marco de Jerez	Amaya Corchuelo, Santiago	
TFMA-DP28	Derecho Agroalimentario: Seguridad y Control	Teijeiro Lillo, M ^a Eugenia	
TFMA-DP29	El derecho agroalimentario y los sistemas de garantía de calidad de las Denominaciones de Origen	Ceballos Moreno, Manuel	



PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE MÁSTER
(Realización en un DEPARTAMENTO UNIVERSITARIO)

CURSO ACADÉMICO	2014-2015
MÁSTER	Máster de Vitivinicultura y Agroalimentación

TUTOR (es)	Santiago Amaya Corchuelo
DEPARTAMENTO	Economía General
Preferencia por algún alumno (en su caso)	Alumno o alumna que pretenda tomar contacto con la realidad y conocerla de forma directa. Con aptitud para realizar trabajo de campo.

TÍTULO DEL TFM	Precarización alimentaria y comedores sociales en la provincia de Cádiz versus Dieta Mediterránea
CARÁCTER	Trabajo a abordar con una metodología cuantitativa (información de carácter secundario) y cualitativo a través de un trabajo de campo que aclare la realidad objetivo de este trabajo en un territorio que habrá que delimitar Tras el análisis de la bibliografía será necesario realizar trabajo de precampo para detectar la situación de este contexto temático en Cádiz. Con estos datos se diseñará el trabajo de campo, las técnicas a aplicar y el contexto específico (territorio, instituciones....) a abordar.
Indique si este trabajo fue ofertado el curso pasado (SI/NO)	NO

BREVE DESCRIPCIÓN



Palabras Clave: Pobreza, alimentación, desigualdad social, vulnerabilidad, condiciones de vida, patrimonio cultural, tradición alimentaria mediterránea, Dieta Mediterránea.

A nivel internacional se incluye en el listado de Patrimonio de la Humanidad (UNESCO) a la Dieta Mediterránea. Es un exponente patrimonial de una forma de vida en el entorno mediterráneo. Por otra parte, sin embargo, asistimos a una dura realidad social donde en algunos hogares apenas se cubren las necesidades alimentarias básicas. Parecen dos contextos disociados cuando lo ideal quizás fuese continuar hablando de las bondades de la Dieta Mediterránea su uso/existencia permanente. Pero lo cierto es que la precarización alimentaria parece que se está generalizando e incrementándose. En este contexto, ¿qué vigencia tiene la Dieta Mediterránea?, ¿existe realmente a estos niveles donde las asociaciones y colectivos de ayuda tiene un papel prioritario para paliar estas situaciones?, ¿debemos hablar de otra realidad alimentaria que nada tiene que ver con a Dieta Mediterránea?

Lugar y fecha:

Firma del tutor/es:

Jesús, 27 de octubre de 2014.

NOTA: cumplimentese la información solicitada y reenviar por correo electrónico a la dirección del Departamento. La propuesta deberá ser aprobada en Consejo de departamento.



PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE MÁSTER
(Realización en un DEPARTAMENTO UNIVERSITARIO)

CURSO ACADÉMICO	2014-2015
MÁSTER	Máster de Vitivinicultura y Agroalimentación

TUTOR (es)	Santiago Amaya Corchuelo
DEPARTAMENTO	Economía General
Preferencia por algún alumno (en su caso)	Alumno o alumna que pretenda tomar contacto con la realidad y conocerla de forma directa. Con aptitud para realizar trabajo de campo.

TÍTULO DEL TFM	LA PRODUCCIÓN DE CALIDAD. NUEVAS ESTRATEGIAS RURALES PARA NUEVOS CONSUMIDORES EN EL CASO DE LOS VINOS DEL MARCO DE JEREZ
CARÁCTER	Trabajo a abordar con una metodología cuantitativa (información de carácter secundario) y cualitativo a través de un trabajo de campo que aclare la realidad objetivo de este trabajo en el contexto territorial del Marco de Jerez. Esto supone la revisión de fuentes secundarias y realizar trabajo de campo adecuado a la intensidad y profundidad de un Trabajo fin de Master.
Indique si este trabajo fue ofertado el curso pasado (SI/NO)	NO

BREVE DESCRIPCIÓN



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-Xérès-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 vitícola. 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 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.

Lugar y fecha:

Jerez, 27 de octubre de 2014

Firma del tutor/es:

NOTA: cumpliméntese la información solicitada y reenviar por correo electrónico a la dirección del Departamento. La propuesta deberá ser aprobada en Consejo de departamento.

PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE MÁSTER
(Realización en un DEPARTAMENTO UNIVERSITARIO)

CURSO ACADÉMICO	2014-2015
MÁSTER	Máster en Agroalimentación
TUTOR (es)	Montserrat Pérez García Rosario Solera del Río
DEPARTAMENTO	Tecnologías del Medio Ambiente
Preferencia por algún alumno (en su caso)	
TÍTULO DEL TFM	Ensayos de biodegradabilidad anaerobia termofílica de vertidos del sector agroalimentario y lodos de depuradora.
CARÁCTER	Trabajos de iniciación a la investigación.
Indique si este trabajo fue ofertado el curso pasado (SI/NO)	NO

BREVE DESCRIPCIÓN
<p>La codigestión de lodos de EDAR y con residuos procedentes del sector agroalimentario presenta ventajas operativas tales como la posibilidad de amortiguar las variaciones temporales de composición y producción de cada residuo por separado, así como de compartir instalaciones de tratamiento, unificar metodologías de gestión, reducir costes de inversión y explotación.</p> <p>Se abordarán estudios de biodegradabilidad en rango termofílico de la codigestión de lodos y residuos agroalimentarios considerando diferentes variables y parámetros de operación y control (mezclas lodos vinazas; tipo y porcentaje de inóculo; control de pH; temperatura de operación).</p> <p>Parámetros de control: Diariamente se medirá pH y volumen y concentración del biogas. Dos veces en semana: Solidos Volátiles (SV) y Totales, materia orgánica (medida como DQO), así como la acidez total mediante cromatografía.</p> <p>Metodología de la experimentación: se mezclarán cantidades adecuadas de lodos y residuos agroalimentarios para alcanzar relaciones C/N comprendidas entre 25 y 35, valores óptimos según datos bibliográficos.</p> <p>Los resultados finales obtenidos permitirán seleccionar la proporción óptima de la mezcla lodos/vinazas según la calidad final de efluente (en cuanto a reducción del contenido de SV) y cantidad de biogas generado (metano, fundamentalmente).</p>



Lugar y fecha: Puerto Real, 16 de octubre de 2014



Fdo. Montserrat Pérez García

Firma del tutor/es:



Fdo. Rosario Solera del Río

NOTA: cumplimentese la información solicitada y reenviar por correo electrónico a la dirección del Departamento.
La propuesta deberá ser aprobada en Consejo de departamento.



PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE MÁSTER
(Realización en un DEPARTAMENTO UNIVERSITARIO)

CURSO ACADÉMICO	2014-15
MÁSTER	MÁSTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN

TUTOR (es)	José Luis García Morales
DEPARTAMENTO	TECNOLOGÍAS DEL MEDIO AMBIENTE
Preferencia por algún alumno (en su caso)	Formación en Ciencias (CC. Ambientales, Químicas, Ing. Químico)

TÍTULO DEL TFM	VALORIZACIÓN ENERGÉTICA DE RESIDUOS DE ALMAZARAS: CO-DIGESTIÓN CON LODOS DE EDAR
PERFIL: 1) Investigador; 2) Profesional (prácticas en empresa UCA)	INVESTIGADOR
Indique si este trabajo fue ofertado el curso pasado (SI/NO)	NO

BREVE DESCRIPCIÓN
<p>El presente trabajo se integra dentro de las líneas de investigación del Grupo de Tratamiento Biológico de Residuos y busca la posible mejora del proceso de digestión anaeróbica que actualmente desarrollan en sus estaciones depuradoras aprovechando el potencial energético de distinta tipología de residuos del sector agroalimentario. En el caso de este proyecto se trabaja con alperujo (subproducto sólido de la obtención del aceite de oliva mediante un sistema de 2 fases. En el presente TFG se evaluaría la viabilidad de dicho proceso de co-digestión y el posible efecto positivo que un pre tratamiento por ozonización del alperujo puede tener sobre el mismo.</p>

Lugar y fecha: P. Real 27/10/14

Firma del tutor/es:



NOTA: cumpliméntese la información solicitada y reenviar por correo electrónico a la dirección del Departamento. La propuesta deberá ser aprobada en Consejo de departamento.

PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE MÁSTER
(Realización en un DEPARTAMENTO UNIVERSITARIO)

CURSO ACADÉMICO	2014-15
MÁSTER	MÁSTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN

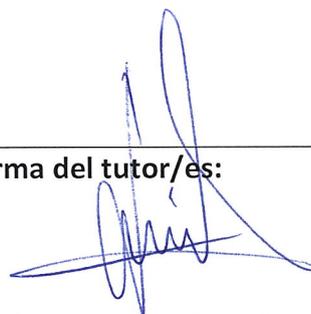
TUTOR (es)	José Luis García Morales
DEPARTAMENTO	TECNOLOGÍAS DEL MEDIO AMBIENTE
Preferencia por algún alumno (en su caso)	Formación en Ciencias (CC. Ambientales, Químicas, Ing. Químico)

TÍTULO DEL TFM	VALORIZACIÓN ENERGÉTICA DE RESIDUOS DE LA ACEITUNA DE MESA: CO-DIGESTIÓN CON LODOS DE EDAR
PERFIL: 1) Investigador; 2) Profesional (prácticas en empresa UCA)	INVESTIGADOR
Indique si este trabajo fue ofertado el curso pasado (SI/NO)	NO

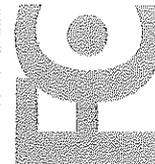
BREVE DESCRIPCIÓN	
<p>El presente trabajo se integra dentro de un proyecto de investigación en colaboración con la Empresa Metropolitana de Aguas de Sevilla (EMASESA) para el estudio de la mejora del proceso de digestión anaeróbica que actualmente desarrollan en sus estaciones depuradoras aprovechando el potencial energético de distinta tipología de residuos del sector agroalimentario. En el caso de este proyecto se trabaja con SOPAM (subproductos orgánicos del procesado de la aceituna de mesa) residuo con unas características similares al alperujo pero con una generación no estacional como en el caso de éste. El TFG se integraría dentro de alguno de los desarrollos experimentales del citado proyecto.</p>	

Lugar y fecha: P. Real 20/10/14

Firma del tutor/es:



NOTA: cumplimentese la información solicitada y reenviar por correo electrónico a la dirección del Departamento. La propuesta deberá ser aprobada en Consejo de departamento.



PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE MÁSTER
(Realización en un DEPARTAMENTO UNIVERSITARIO)

CURSO ACADÉMICO	2014-15
MÁSTER	MÁSTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN

TUTOR (es)	MARÍA EUGENIA TEJEIRO LILLO
DEPARTAMENTO	DERECHO PÚBLICO
Preferencia por algún alumno (en su caso)	

TÍTULO DEL TFM	“DERECHO AGROALIMENTARIO: SEGURIDAD Y CONTROL”
PERFIL: 1) Investigador; 2) Profesional (prácticas en empresa UCA)	INVESTIGADOR
Indique si este trabajo fue ofertado el curso pasado (SI/NO)	NO

BREVE DESCRIPCIÓN
SE TRATA DE UNA APROXIMACIÓN GENERAL AL RÉGIMEN JURÍDICO-PÚBLICO REGULADOR DEL SECTOR AGROLIMENTARIO Y ESPECÍFICAMENTE EN LO CONCERNIENTE AL PAPEL DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS SISTEMAS PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Lugar y fecha: Jerez de la Frontera, 13 de noviembre de 2014

Firma del tutor/es:

NOTA: cumplimentese la información solicitada y reenviar por correo electrónico a la dirección del Departamento. La propuesta deberá ser aprobada en Consejo de departamento.



PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE MÁSTER
(Realización en un DEPARTAMENTO UNIVERSITARIO)

CURSO ACADÉMICO	2014-15
MÁSTER	MÁSTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN

TUTOR (es)	MANUEL CEBALLOS MORENO
DEPARTAMENTO	DERECHO PÚBLICO
Preferencia por algún alumno (en su caso)	

TÍTULO DEL TFM	"EL DERECHO AGROALIMENTARIO Y LOS SISTEMAS DE GARANTÍA DE LA CALIDAD: LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN"
PERFIL: 1) Investigador; 2) Profesional (prácticas en empresa UCA)	INVESTIGADOR
Indique si este trabajo fue ofertado el curso pasado (SI/NO)	NO

BREVE DESCRIPCIÓN
<p>SE TRATA DE UNA APROXIMACIÓN GENERAL AL RÉGIMEN JURÍDICO-PÚBLICO REGULADOR DEL SECTOR AGRALIMENTARIO Y ESPECÍFICAMENTE EN LO CONCERNIENTE AL ESTATUTO LEGAL DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN COMO INSTITUCIÓN PÚBLICA GARANTIZADORA DE LA CALIDAD OFERTADA EN LOS ALIMENTOS.</p>

Lugar y fecha:

Firma del tutor/es:

Jerez Fra, 13 noviembre 2014

NOTA: cumplimentese la información solicitada y reenviar por correo electrónico a la dirección del Departamento. La propuesta deberá ser aprobada en Consejo de departamento.



PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE MÁSTER
(Realización en un DEPARTAMENTO UNIVERSITARIO)

CURSO ACADÉMICO	2014-2015
MÁSTER	Vitivinicultura en Climas Cálidos

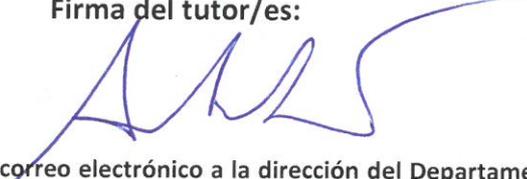
TUTOR (es)	Alberto Ramos Santana
DEPARTAMENTO	Historia Moderna, Contemporánea, de América y del Arte
Preferencia por algún alumno (en su caso)	

TÍTULO DEL TFM	Historia de las bodegas del Marco del Jerez. Estudio de caso.
CARÁCTER	Trabajo de iniciación a la investigación
Indique si este trabajo fue ofertado el curso pasado (SI/NO)	NO

BREVE DESCRIPCIÓN
<p>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 tal o cual empresa se estableció en determinada fecha, con el nombre que le dio fama, obviando su auténtico origen y trayectoria.</p> <p>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>

Lugar y fecha: Cádiz, 14 de octubre de 2014.

Firma del tutor/es:



NOTA: cumplimentese la información solicitada y reenviar por correo electrónico a la dirección del Departamento. La propuesta deberá ser aprobada en Consejo de departamento.

PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE MÁSTER
(Realización en un DEPARTAMENTO UNIVERSITARIO)

CURSO ACADÉMICO	2014-2015
MÁSTER	Agroalimentación

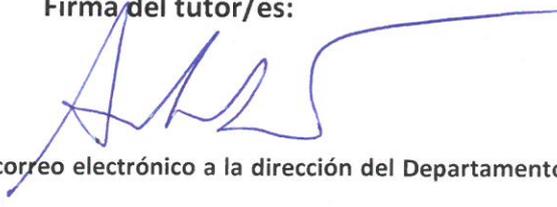
TUTOR (es)	Alberto Ramos Santana
DEPARTAMENTO	Historia Moderna, Contemporánea, de América y del Arte
Preferencia por algún alumno (en su caso)	

TÍTULO DEL TFM	El vino en la Dieta Mediterránea: una trayectoria histórica (Ss. XVIII al XX).
CARÁCTER	Trabajo de iniciación a la investigación
Indique si este trabajo fue ofertado el curso pasado (SI/NO)	NO

BREVE DESCRIPCIÓN
<p>El vino, componente básico de la Dieta Mediterránea, con una historia muy semejante en las zonas productoras, que excluya tópicos e invenciones publicitarias, es un complejo cultural compuesto en el que destacan una cultura de la bebida, culturas del trabajo, signos identitarios locales, comarcales y regionales, y con un enorme potencial de desarrollo cultural, turístico y económico.</p>

Lugar y fecha: Cádiz, 14 de octubre de 2014.

Firma del tutor/es:



NOTA: cumplimentese la información solicitada y reenviar por correo electrónico a la dirección del Departamento. La propuesta deberá ser aprobada en Consejo de departamento.

PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE MÁSTER
(Realización en un DEPARTAMENTO UNIVERSITARIO)

CURSO ACADÉMICO	2014-15
MÁSTER	MÁSTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN

TUTOR (es)	Miguel Palma Lovillo Gerardo Fernández Barbero
DEPARTAMENTO	Química Analítica
Preferencia por algún alumno (en su caso)	

TÍTULO DEL TFM	Nuevos alimentos funcionales: estabilidad de los componentes activos
PERFIL: 1) Investigador; 2) Profesional (prácticas en empresa UCA)	Investigador
Indique si este trabajo fue ofertado el curso pasado (SI/NO)	No

BREVE DESCRIPCIÓN	
<p>Durante el desarrollo de alimentos funcionales, los procesos de elaboración pueden afectar a la estabilidad y, por tanto, a las propiedades de los componentes bioactivos responsables de los beneficios de dichos productos.</p> <p>En esta propuesta se evaluará la estabilidad de capsaicinas y capsiatos procedentes de pimientos durante su uso en la preparación de alimentos, especialmente durante los procesos de cocción y pasteurización.</p> <p>El alumno deberá desarrollar tanto los alimentos, como los controles analíticos de los mismos, incluyendo los métodos analíticos específicos para los alimentos preparados.</p>	

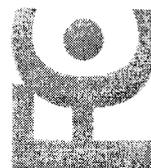
Lugar y fecha:

Puerto Real, 28 de octubre de 2014

Firma del tutor/es:



NOTA: cumplimentese la información solicitada y reenviar por correo electrónico a la dirección del Departamento. La propuesta deberá ser aprobada en Consejo de departamento.



PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE MÁSTER
(Realización en un DEPARTAMENTO UNIVERSITARIO)

CURSO ACADÉMICO	2014-15
MÁSTER	MÁSTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN

TUTOR (es)	María Carbú Espinosa de los Monteros Carlos Garrido Crespo
DEPARTAMENTO	Biomedicina, Biotecnología y Salud Pública
Preferencia por algún alumno (en su caso)	

TÍTULO DEL TFM	Estudio de expresión por RT-qPCR de enzimas claves en el metabolismo secundario del hongo fitopatógeno <i>Botrytis cinerea</i> durante el proceso de infección
CARÁCTER	Investigador
Indique si este trabajo fue ofertado el curso pasado (SI/NO)	No

BREVE DESCRIPCIÓN
<p><i>Botrytis cinerea</i> es un hongo fitopatógeno causante de la enfermedad "Podredumbre Gris", que origina cuantiosas pérdidas económicas en una gran variedad de cultivos en diversas regiones del mundo, y cuya repercusión en el cultivo de la vid es ampliamente conocido en todas las regiones vitivinícolas del mundo.</p> <p>Para el desarrollo de la enfermedad, <i>Botrytis cinerea</i> utiliza diversos siendo uno de ellos la producción de metabolitos y toxinas en su metabolismo secundario, objeto de estudio en la actualidad, ya que no se conoce en qué momento y bajo qué circunstancias los genes involucrados en este proceso se expresan y a qué metabolitos secundarios se encuentran asociados.</p> <p>Hasta la actualidad se han descrito un total de 43 enzimas que podrían jugar un papel clave durante el proceso de infección desarrollado por este hongo. No todos los genes que codifican para estas enzimas han sido estudiados y de muchos de ellos se desconoce su rol y el momento en el que podrían estar expresándose.</p> <p>El presente trabajo tiene por objetivo realizar un estudio de expresión de una familia de genes que codifican para enzimas clave en el metabolismo secundario del hongo durante el proceso de infección en diferentes situaciones experimentales mediante el uso de la PCR a tiempo real. Los resultados que se</p>



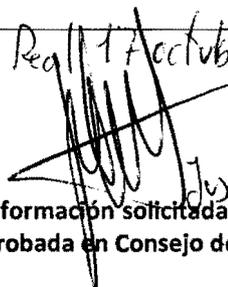
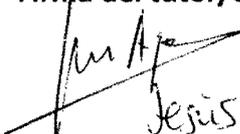
PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE MÁSTER
(Realización en un DEPARTAMENTO UNIVERSITARIO)

CURSO ACADÉMICO	2014-15
MÁSTER	MÁSTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN
TUTOR (es)	Jesús Ayuso Vilacides y José Ángel Álvarez Saura
DEPARTAMENTO	Química Física
Preferencia por algún alumno (en su caso)	
TÍTULO DEL TFM	Aplicación de técnicas espectroscópicas al estudio de alimentos, bebidas y productos agrícolas.
PERFIL: 1) Investigador; 2) Profesional (prácticas en empresa UCA)	Investigador
Indique si este trabajo fue ofertado el curso pasado (SI/NO)	SI, CON DIFERENTE TÍTULO

BREVE DESCRIPCIÓN
<p>Aunque el título es muy general, lo que se pretende es que el estudiante dirigido trabaje en espectroscopia óptica con determinados alimentos, ya que esta técnica es muy fácil de emplear pero permite realizar diferentes tipos de estudios tales como la caracterización de alimentos por diferentes grados de calidad, determinación de propiedades químico-físicas como el color, la pureza e incluso poder determinar adulteraciones o mezclas.</p> <p>No indicamos nada acerca del tipo de alimento, bebida o producto, pues preferimos dejar abierto la posibilidad de que el Estudiante pueda declarar su interés en algún tipo en particular.</p> <p>Los tutores tienen una experiencia contrastada en la realización de tesis doctoral, y dirección de otras tesis tanto doctoral, como de Master, así como patentes y publicaciones científicas dedicadas a aceites de oliva, girasol y otros; azafrán, vinos, vinagres, etc.</p>

Lugar y fecha: Puerto Real 17 de Octubre 2014.

Firma del tutor/es:

NOTA: cumplimentese la información solicitada y reenviar por correo electrónico a la dirección del Departamento. La propuesta deberá ser aprobada en Consejo de departamento.