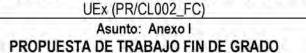


## PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DE LOS TRABAJOS FIN DE TITULACIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx (PR/CL002\_FC)





# ANEXO I PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO -DEPARTAMENTO DE LA UEX RESPONSABLE DE LA OFERTA:

### -GRADO:

			CARAC	TERÍ:	STICAS DEL TRA	ABAJO		
TÍTULO	Evolución					id hacia la producc		
		TIPO	DE TRABAJO	(señ		uz el que proceda)		
Teórico		Revisión bibliogra		x	Numérico	Informes	Computacio nal	
Experiment	tal	Proyectos de diseño industrial (tipo A)			Estudios e informes técnicos (tipo B)	Trabajos de investigación o de investigación y desarrollo (tipo C)		
Otros (espe	ecifiquese)					,		
		-	DESCRIPCIÓ	N (O	bjetivos, metodo	ología etc. )		
asi como los Para realiza los boletines	s mecanism ar el trabajo s de avisos	os de cor propuesto fitosanitar	itrol. deben consul	tarse una	las memorias de	las ATRIAS de los	e plagas y enfermed últimos 25 años, as lagas y enfermedado	i como
			- 10	OBS	SERVACIONES			
			DATOS	DEL	TUTOR O TUTO	ORES (*)		
APELLIDO:	S, NOMBRE	LLER	ENA RUIZ, JO			11		
Área de co	nocimiento	FISIC	LOGÍA VEGE	TAL				
APELLIDO:	S, NOMBRE							
Área de co	nocimiento							

\*(Los trabajos que se desarrollen en empresas o instituciones externas deben contar al menos con dos tutores: uno pertenecerá a la plantilla de la entidad externa, y el otro será un profesor de la UEx perteneciente al departamento que avala la oferta). Si hay más de un tutor de la UEx y uno de ellos no es profesor, deberá especificar el tipo de vinculación con la Universidad.



## PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DE LOS TRABAJOS FIN DE TITULACIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx (PR/CL002\_FC)

Asunto: Anexo I
PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO



# ANEXO I PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO -DEPARTAMENTO DE LA UEX RESPONSABLE DE LA OFERTA:

## -GRADO: ENOLOGÍA

					STICAS DEL TRA			
TÍTULO	REVIS	ION BIBI	LIOGRAFICA	SOBR	RE EL CONSUMO GÁSTRICA		HENTES CON ÚLC	ERA
		TIPO	DE TRABAJO	(señ	alar con una cru	z el que proceda)	The state of the s	
Teórico		Revisió bibliogr	n.	X	Numérico	Informes	Computacio nal	
Experimenta			os de diseño ial (tipo A)		Estudios e informes técnicos (tipo B)		nvestigación o sión y desarrollo	
Otros (espec	ifiquese)				,,,,,			
			DESCRIPCIÓ	N (Ot	jetivos, metodol	ogía, etc)		
de vino en pe	rsonas c	el trabaj on cierta	o es poner de ls patologías d	man omo	puede ser una ú	os y beneficios de Ilcera gástrica.	e un consumo mod	derado
El principal o de vino en pe Para ello se n del Servicio o realizar búsq	rsonas c nanejará le Bibliot uedas bil	el trabaj on cierta el materi eca de la bliográfic	o es poner de es patologías d al bibliográfic e Universidad d cas y manejar	man como de c de Ex	ifiesto los riesgo puede ser una ú que dispone el D tremadura, Con	os y beneficios de Ilcera gástrica. epartamento de Q esto se pretende ntradas sobre el t		derado través enda a
El principal o de vino en pe Para ello se n del Servicio o realizar búsq	rsonas c nanejará le Bibliot uedas bil	el trabaj on cierta el materi eca de la bliográfic	o es poner de la patologías d al bibliográfic l'Universidad d cas y manejar lizando una sí	man como de Ex las r ntesi	ifiesto los riesgo puede ser una ú que dispone el D tremadura, Con eferencias encor	os y beneficios de Ilcera gástrica. epartamento de Q esto se pretende ntradas sobre el t	e un consumo mod tuímica Analítica a que el alumno apro	derado través enda a
El principal o de vino en pe Para ello se n del Servicio o realizar búsq	rsonas c nanejará le Bibliot uedas bil	el trabaj on cierta el materi eca de la bliográfic	o es poner de la patologías d al bibliográfic l'Universidad cas y manejar lizando una sí	man como o de c de Ex las r ntesi	ifiesto los riesgo puede ser una ú que dispone el D tremadura. Con eferencias encor s de los mismos	os y beneficios de licera gástrica. epartamento de Q esto se pretende ntradas sobre el t	e un consumo mod tuímica Analítica a que el alumno apro	derado través enda a
El principal de vino en pe Para ello se n del Servicio de realizar búsq trabajos más	nanejará le Bibliot uedas bil adecuad	el trabaj on cierta el materi eca de la bliográfic os y rea	o es poner de la patologías d al bibliográfic l'Universidad cas y manejar lizando una sí	man como o de ex las r ntesi	ifiesto los riesgo puede ser una ú que dispone el D tremadura. Con eferencias encor s de los mismos	os y beneficios de licera gástrica. epartamento de Q esto se pretende ntradas sobre el t	e un consumo mod tuímica Analítica a que el alumno apro	derado través enda a
El principal o de vino en pe Para ello se n del Servicio o realizar búsq	nanejará le Bibliot uedas bil adecuad	el trabaj on cierta el materi eca de la oliográfic os y rea	o es poner de la patologías d al bibliográfica Universidad d cas y manejar lizando una sí	man como o de c de Ex las r ntesi	ifiesto los riesgo puede ser una ú que dispone el D tremadura. Con eferencias encor s de los mismos	os y beneficios de licera gástrica. epartamento de Q esto se pretende ntradas sobre el t	e un consumo mod tuímica Analítica a que el alumno apro	derado través enda a
El principal de vino en per Para ello se n del Servicio de realizar búsquabajos más	nanejará de Bibliotuedas bil adecuad	el trabaj on cierta el materi eca de la oliográfic os y rea  GARG	o es poner de la patologías de la bibliográfica Universidad de las y manejar lizando una sí	man como o de c de Ex las r ntesi	ifiesto los riesgo puede ser una ú que dispone el D tremadura. Con eferencias encor s de los mismos	os y beneficios de licera gástrica. epartamento de Q esto se pretende ntradas sobre el t	e un consumo mod tuímica Analítica a que el alumno apro	derado través enda a

## ANEXO 1 PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO

#### -DEPARTAMENTO DE LA UEX RESPONSABLE DE LA OFERTA:

-TÍTULO DEL TRABAJO: Procesos de reducción orientados a la mejora organoléptica de los vinos

# - CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO FIN DE GRADO

-Tipo de trabajo (señalar con una cruz el que proceda):

Teórico	Revisión e investigación bibliográfica	X	Numérico
Proyectos de ingeniería	Proyectos de diseño industrial		Informes
Computacional	Experimental		Otros (especificar)

-Descripción del trabajo (objetivos, metodología...)

Los vinos sufren reacciones de oxidación que influyen en su calidad, ya que pueden conferirles atributos sensoriales indeseables. Sin embargo, si estas reacciones tienen lugar de forma controlada, pueden conferir al vino otros caracteres sensoriales beneficiosos e incluso mejorar aquellos vinos que ya sufren problemas de color, olores indeseables, acidez, etc.

En la presente propuesta se pretende abordar un estudio bibliográfico sobre procesos de reducción orientados a la mejora organoléptica de los vinos.

Titulación: Grado en Enología

Observaciones:

### -TUTORES:

Nombre: Maria Victoria Gil Álvarez Área de conocimiento: Química Orgánica

Fecha de aprobación del Consejo del Departamento: 4 de noviembre de 2022

LUNA GILES Firmado digitalmente por LUNA GILES FRANCISCO -

Fecha: 2022.11.04 11:49:48 +01'00'

GIL ALVARE Firmado digitalmente por MARIA VICTOPIA -

GIL ALVARE MARIA VICTORIA -

Fecha: 2022.10,31 19:31:10 +01'00'

Vº Bº y Firma del Director del Dpto

Vº Bº y Firma de la Tutora

Decanato de la Facultad de Ciencias