

RELACIÓN DE LOS TEMAS PROPUESTOS PARA LA REALIZACIÓN DEL TRABAJO DE FIN DE GRADO

GRADO ENOLOGIA

Número	Título	Tutor	Características del trabajo	Departamento	Área de conocimiento	Más información
1	Determinación teórico-experimental del efecto del disolvente en el espectro de absorción de sustancias coloreadas	María Luz Sánchez Mendoza Jorge Antonio Sansón Martín M ^a Elena Martín Navarro	Computacional Experimental	Ingeniería Química y Química Física	Química Física	
2	Terroirs en la D.O. Ribera del Guadiana	Luis Francisco Fernández Pozo	Revisión e investigación bibliográfica	Biología Vegetal, Ecología y Ciencias de la Tierra	Edafología y Química Agrícola	
3	Evolución de la Producción Integrada de Vid en la Comunidad Autónoma de Extremadura	José Luis Llerena Ruiz	Revisión e investigación bibliográfica		Fisiología Vegetal	
4	Caracterización de vinos basada en análisis del color y compuestos fenólicos.	M ^a Julia Marín Expósito M ^a del Rosario Palomo Marín	Experimental	Química Analítica	Química Analítica	
5	Las narices electrónicas en enología.	Nielene Mora Diez	Revisión e investigación bibliográfica	Química Analítica	Química Analítica	

Número	Título	Tutor	Características del trabajo	Departamento	Área de conocimiento	Más información
6	Resveratrol: una posible respuesta a la paradoja francesa.	Pedro Macías Laso María del Carmen Pinto Corraliza	Revisión e investigación bibliográfica	Bioquímica y Biología Molecular y Genética	Bioquímica y Biología Molecular	Trabajo de Grado dirigido a alumnos del Grado en Enología que tengan aprobadas las asignaturas de Bioquímica y Bioquímica Enológica.
7	Ensayos para la extracción y determinación de compuestos volátiles en tapones de corcho, con influencia negativa en las propiedades sensoriales del vino.	María José Arévalo Caballero Ignacio López-Coca Martín Guadalupe Silvero Enríquez	Experimental	Química Orgánica e Inorgánica	Química Orgánica	La parte experimental de este proyecto se realizará en Cáceres.
8	Estudio teórico de la aromaticidad de los heterociclos mesoiónicos.	José Luis Jiménez Requejo Martín Ávalos González	Computacional	Química Orgánica e Inorgánica	Química Orgánica	
9	Efecto de la fecha de poda sobre los principales estados fenológicos y las características agronómicas de la cosecha.	Luis Lorenzo Paniagua Simón Abelardo García Martín	Experimental	Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal	Producción Vegetal	
10	Elaboración de cava con levadura Killer y mutantes sensibles afectados en las manoproteínas de la pared celular	Manuel Ramírez Fernández	Experimental	Ciencias Biomédicas	Microbiología	

