



UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

FACULTAD DE CIENCIAS

ANEXO 1 PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO

-DEPARTAMENTO DE LA UEX RESPONSABLE DE LA OFERTA:

-TÍTULO DEL TRABAJO:

Evolución de la Producción Integrada de Vid en la Comunidad Autónoma de Extremadura

- CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO FIN DE GRADO

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

Teórico		Revisión e investigación bibliográfica	<input checked="" type="checkbox"/>	Numérico	
Proyectos de ingeniería		Proyectos de diseño industrial	<input type="checkbox"/>	Informes	
Computacional		Experimental	<input type="checkbox"/>	Otros (especificar)	

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

El objetivo del trabajo es recopilar toda la información disponible sobre las Agrupaciones de Tratamientos Integrados en Agricultura en Extremadura (ATRIAS) estudiando los siguientes puntos:

- Evolución histórica
- Hectáreas y agricultores afectados
- Estudio de los boletines de avisos de cinco de ellas en un periodo de, al menos, cinco años.

Titulación: Graduado Enología

Observaciones:

Nombre: José Luis Llerena Ruiz

Área de conocimiento: FISIOLÓGÍA VEGETAL

Fecha de aprobación del Consejo del Departamento: 30/10/2018

A handwritten signature in black ink, consisting of several fluid, connected strokes.

Vº Bº y Firma del Director del Dpto

Vº Bº y Firma del Tutor

Decanato de la Facultad de Ciencias



UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

Rellenar a ordenador

FACULTAD DE CIENCIAS

ANEXO 1 PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO

-DEPARTAMENTO DE LA UEX RESPONSABLE DE LA OFERTA:
Biología Vegetal, Ecología y Ciencias de la Tierra

-TÍTULO DEL TRABAJO:

Terroirs en la D.O. Ribera del Guadiana.

- 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...)

El concepto de terroir abarca las interacciones de suelo, clima, relieve, variedad de uva y manejo del cultivo. Atendiendo a ello el objetivo de este TFG será establecer en el territorio de la D.O. los posibles terroirs existentes. Se procederá a recopilación de información relativa a los aspectos mencionados y posteriormente se realizará el análisis de las mismas con el objeto de alcanzar el objetivo especificado, el cual nos podrá marcar posibles diferencias en el producto final.

Titulación: **ENOLOGÍA**

Observaciones:

-TUTORES:

Nombre: LUIS FERNÁNDEZ POZO

Área de conocimiento: EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA

Nombre: MARÍA ÁNGELES RODRÍGUEZ GONZÁLEZ
Área de conocimiento: CRISTALOGRAFÍA Y MINERALOGÍA
Nombre: JOSÉ CABEZAS FERNÁNDEZ
Área de conocimiento: ECOLOGÍA

Fecha de aprobación del Consejo del Departamento:

Vº Bº y Firma del Director del Dpto

Vº Bº y Firma del Tutor

Decanato de la Facultad de Ciencias

RODRIGUEZ
GONZALEZ MARIA
ANGELES -
08804113N

Firmado digitalmente por RODRIGUEZ
GONZALEZ MARIA ANGELES - 08804113N
Nombre de reconocimiento (DN): c=ES,
ou=Universidad de Sevilla, ou=FCF, ou=RODRIGUEZ
GONZALEZ, givenName=MARIA ANGELES,
sn=RODRIGUEZ GONZALEZ MARIA
ANGELES-08804113N
Fecha: 2018.10.30 12:29:32 +01'00'

FERNANDEZ
POZO LUIS
FRANCISCO
08797273A

Firmado digitalmente por FERNANDEZ
POZO LUIS FRANCISCO - 08797273A
Nombre de reconocimiento (DN): c=ES,
serialNumber=IDCES-08797273A,
givenName=LUIS FRANCISCO,
sn=FERNANDEZ POZO,
cn=FERNANDEZ POZO LUIS
FRANCISCO - 08797273A
Fecha: 2018.10.30 15:25:15 +01'00'

**ANEXO 1
PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO**

-DEPARTAMENTO DE LA UEX RESPONSABLE DE LA OFERTA:

Departamento de Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal

-TÍTULO DEL TRABAJO:

Tendencias del clima vitícola de la DO Ribera del Guadiana

- CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO FIN DE GRADO

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

Teórico	Revisión e investigación bibliográfica		Numérico	Informes	x
Proyectos de diseño industrial (Tipo A)	Estudios e informes técnicos (Tipo B)	x	Computacional	Experimental	
Trabajos de investigación o de investigación y desarrollo (Tipo C)	Otros (especificar)				

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

A partir de una revisión bibliográfica se obtendrán índices vitícolas empleados en la caracterización de territorios en los que se cultivan viñedos. Los principales índices serán calculados para las zonas productoras de la DO Ribera del Guadiana, se realizará un análisis espacial, temporal y de tendencias de las mismas. Los resultados permitirán caracterizar y comparar el clima vitícola de las diferentes zonas de la DO con otras del mundo de similares características.

Titulación: Grado en Enología

Observaciones:

-TUTOR/ES*:

Nombre: **Aberlardo García Martín-Luis Lorenzo Paniagua Simón**

Área de conocimiento: **Producción Vegetal**

Fecha de aprobación del Consejo del Departamento:

Vº Bº y Firma del Director del Dpto

Vº Bº y Firma del Tutor/es

** 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*

Decanato de la Facultad de Ciencias

ANEXO 1
PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO
Curso 2018-2019

-DEPARTAMENTO DE LA UEX RESPONSABLE DE LA OFERTA: **BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR Y GENÉTICA**
-TÍTULO DEL TRABAJO: **AMINAS BIOGÉNICAS EN VINOS: EFECTOS FISIOLÓGICOS Y ORGANOLÉPTICOS.**

- CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO FIN DE GRADO

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

Teórico		Revisión e investigación bibliográfica	<input checked="" type="checkbox"/>	Número	
Proyectos de ingeniería		Proyectos de diseño industrial		Informes	
Computacional		Experimental		Otros (especificar)	

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

Objetivos: Revisar las últimas aportaciones bibliográficas sobre las aminas biogénicas en vinos, su origen, sus efectos sobre la salud humana y sobre las alteraciones de las propiedades organolépticas que producen en el vino. Asimismo, se evaluarán los estudios más recientes sobre los procedimientos para evitar o minimizar la presencia de estos compuestos en el vino, así como sobre los métodos de análisis más eficaces para su detección. Desde un punto de vista formativo el estudio bibliográfico tiene como objetivo que el alumno se familiarice con las estrategias de búsqueda bibliográfica y con la evaluación crítica de los trabajos consultados, pudiendo así extraer conclusiones adicionales a las aportadas por los autores.

Metodología para trabajo bibliográfico: Realización de una actualización bibliográfica mediante búsquedas en portales especializados (Science Direct, Pub Med, Scopus, etc) de artículos publicados en revistas relevantes de alto factor de impacto relacionados con las aminas biogénicas: Se contrastarán las aportaciones más recientes de diferentes autores sobre sus orígenes, su efecto sobre la salud a partir de estudios realizados in vitro, in vivo y en ensayos clínicos, así como sobre los métodos de análisis. Asimismo, se evaluarán las contribuciones bibliográficas más recientes sobre las estrategias enológicas y los procedimientos bioquímicos y biotecnológicos propuestos para evitar la presencia de aminas biogénicas.

Titulación: **Grado en Enología**

Observaciones: **Trabajo de Grado dirigido a alumnos del Grado en Enología que tengan aprobadas las signaturas de Bioquímica y Bioquímica Enológica.**

-TUTORES:

Nombre: **Pedro Macías Laso y María del Carmen Pinto Corraliza**

Área de conocimiento: **Bioquímica y Biología Molecular**

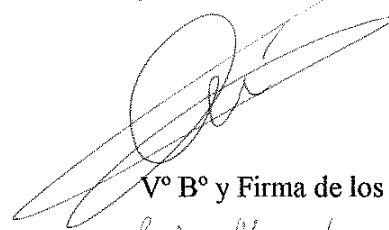
Fecha de aprobación del Consejo del Departamento: 15/11/2018



VºBº y Firma del Director del Dpto. de Bioquímica y Biología Molecular y Genética

JAIME Mª MERINO FERNÁNDEZ
Director del Departamento

Decanato de la Facultad de Ciencias



Vº Bº y Firma de los Tutores

Pedro Macías Laso



M. Carmen Pinto Corraliza



UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

FACULTAD DE CIENCIAS

ANEXO 1 PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO

-DEPARTAMENTO DE LA UEX RESPONSABLE DE LA OFERTA: INGENIERÍA QUÍMICA Y QUÍMICA FÍSICA

-TÍTULO DEL TRABAJO: DETERMINACIÓN TEÓRICO-EXPERIMENTAL DEL EFECTO DEL DISOLVENTE EN EL ESPECTRO DE ABSORCIÓN DE SUSTANCIAS COLOREADAS

- CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO FIN DE GRADO

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

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

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

El trabajo consistirá en la medición experimental del desplazamiento que se produce en la longitud de onda de máxima adsorción del espectro UV de una sustancia coloreada al modificar el disolvente en que se realiza la medida del espectro. Posteriormente, se intentará reproducir dicho desplazamiento mediante técnicas de simulación por ordenador basadas en métodos de la mecánica cuántica.

Los objetivos principales del trabajo serán familiarizar al alumno con los programas más habituales de la química teórica, con técnicas de cálculo de estructura electrónica y promover la capacidad de interpretación de datos experimentales desde una perspectiva teórica.

Titulación: Grado en Enología

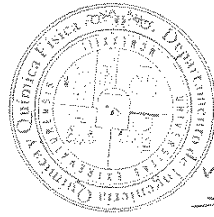
Observaciones:

-TUTORES:

Nombre: José Carlos Corchado Martín-Romo, María Luz Sánchez Mendoza, Jorge Antonio Sansón Martín y M^a Elena Martín Navarro
Área de conocimiento: Química Física

Fecha de aprobación del Consejo del Departamento: 29/10/2018

Vº Bº y Firma del Director del Dpto



Vº Bº y Firma del Tutor

Decanato de la Facultad de Ciencias

ANEXO 1
PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO

-DEPARTAMENTO DE LA UEX RESPONSABLE DE LA OFERTA:

QUÍMICA ORGÁNICA E INORGÁNICA

-TÍTULO DEL TRABAJO:

Corcho vs otros cierres alternativos: un estudio comparativo. Influencia del tapón de corcho en diferentes propiedades organolépticas del vino

- CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO FIN DE GRADO

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

Teórico	Revisión e investigación bibliográfica	Numérico	Informes	
Proyectos de diseño industrial (Tipo A)	Estudios e informes técnicos (Tipo B)	Computacional	Experimental	x
Trabajos de investigación o de investigación y desarrollo (Tipo C)	Otros (especificar)			

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

Uno de los aspectos clave que hay que tener en cuenta en el proceso de maduración y conservación de los vinos es el tipo de cierre que se emplee para tal fin. Existe una cierta variedad de vinos y también de sistemas de cerramiento. En parte, la calidad del producto final, dependerá de saber seleccionar de forma apropiada que tapón se adapta mejor a las necesidades requeridas.

De entre esas alternativas, destacan, de forma clara, los tapones de corcho. Se trata de un cierre históricamente muy vinculado al ámbito enológico desde tiempos ancestrales. Aunque en los últimos años han aparecido algunas alternativas a este material (cierres sintéticos, el cristal o la rosca), el tapón de corcho sigue siendo el cierre preferencial entre los bodegueros, puestos que las propiedades que presenta y las que confiere a los vinos, son las más deseables.

Se sabe que tiene efectos directos en los procesos de oxidación, que a su vez influyen en las propiedades organolépticas del producto final. De igual modo, se conoce que tales cierres tampoco están exentos de algunos problemas que han suscitado cierta polémica en los últimos años, y que ha generado la aparición de ciertos detractores del corcho.

En el presente Trabajo Fin de Grado se pretende abordar una revisión bibliográfica en el que se puedan identificar qué hay de cierto en ese debate. Para ello se intentará abordar una comparación profunda entre las diferentes alternativas basadas en los resultados científicos de los estudios existentes, para de esta manera poder extraer conclusiones objetivas.

Titulación: Grado de ENOLOGÍA

Observaciones:

-TUTOR/ES*:

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

Nombre: Adrián Tejada Cano
Entidad Externa: Consejería de Educación / OCYCEX

Fecha de aprobación del Consejo del Departamento: 30/10/2018

Vº Bº y Firma del Director del Dpto


Ignacio López-Coca Martín



Vº Bº y Firma del Tutor/es

** 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*

Decanato de la Facultad de Ciencias

**ANEXO 1
PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO**

-DEPARTAMENTO DE LA UEX RESPONSABLE DE LA OFERTA: Ciencias Biomédicas

-TÍTULO DEL TRABAJO: Elaboración de cava con levaduras killer y mutantes sensibles afectados en las manoproteínas de la pared celular.

- CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO FIN DE GRADO

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

Teórico	Revisión e investigación bibliográfica	Numérico	Informes
Proyectos de diseño industrial (Tipo A)	Estudios e informes técnicos (Tipo B)	Computacional	Experimental
Trabajos de investigación o de investigación y desarrollo (Tipo C)	Otros (especificar)	X	

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

Elaboración de cava, tiraje, segunda fermentación. Seguimiento de la fermentación (°Brix, recuento de células totales, viables, muertas, desorganizadas, y destrozadas, y azúcares residuales) y del porcentaje de participación de las poblaciones de levaduras inoculadas (marcadores genéticos y polimorfismos moleculares). Cata, análisis de los parámetros generales de los vinos, de la espuma, compuestos aromáticos.

Titulación: Grado en Enología

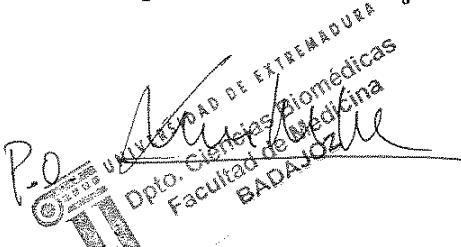

Observaciones:


-TUTOR/ES*:

Nombre: Manuel Ramírez Fernández

Área de conocimiento: Microbiología

Fecha de aprobación del Consejo del Departamento: 25/10/2018


P.O. 
Vº Bº y Firma del Director del Dpto


Fdo: Manuel Ramón Fdez
Vº Bº y Firma del Tutor/es

** 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*

Decanato de la Facultad de Ciencias



UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
FACULTAD DE CIENCIAS

ANEXO 1 PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO EN ENOLOGÍA

-DEPARTAMENTO DE LA UEX RESPONSABLE DE LA OFERTA: QUÍMICA ANALÍTICA

-TÍTULO DEL TRABAJO: "CARACTERIZACIÓN DE VINOS BASADA EN ANÁLISIS DEL COLOR Y COMPUESTOS FENÓLICOS"

- CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO FIN DE GRADO

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

Teórico	<input type="checkbox"/>	Revisión e investigación bibliográfica	<input type="checkbox"/>	Númérico	<input type="checkbox"/>
Proyectos de ingeniería	<input type="checkbox"/>	Proyectos de diseño industrial	<input type="checkbox"/>	Informes	<input type="checkbox"/>
Computacional	<input type="checkbox"/>	Experimental	<input checked="" type="checkbox"/>	Otros (especificar)	<input type="checkbox"/>

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

Durante muchos años se ha pretendido acreditar de forma objetiva el origen varietal e incluso tecnológico de los vinos mediante técnicas analíticas. Diversos estudios de investigación han propuesto para la caracterización de los vinos utilizar herramientas basadas en el análisis del color y compuestos fenólicos. De igual manera, la Organización Internacional del Vino ha expresado en su resolución VITI 4/2006 la importancia que esta organización concede a la zonificación vitivinícola, así como la necesidad de impulsar los estudios técnicos necesarios para profundizar en su conocimiento.

Los compuestos fenólicos son de particular importancia en las características y calidad del vino ya que le confieren una especificidad que se relaciona con sus características cromáticas, organolépticas (sensación de astringencia y amargor) y composición química.

La caracterización se puede definir como la determinación de atributos particulares de un sujeto o grupo de sujetos de modo que sean claramente diferenciables de otro conjunto de elementos. Esta definición no está ligada al concepto de "calidad", ya que ésta se refiere a las preferencias, muchas veces subjetivas, que el público consumidor final tiene en relación a un determinado producto.

En el caso del vino se encuentran en la bibliografía tres grandes líneas de investigación orientadas a la caracterización de un determinado tipo de vino en función de las variedades de uva, a la determinación de las diferencias cualitativas de los vinos de idénticas variedades según diferentes técnicas de vinificación y al análisis de la influencia del terroir.

En base a todas estas premisas, parece indudable el interés que puede tener recurrir a parámetros objetivos de los vinos, permitiendo así reforzar los vínculos entre el producto ofrecido al consumidor final y el lugar de origen del vino en cuestión. Por tanto es lógico el interés creciente del sector vitivinícola en elaborar un modelo analítico que permita la caracterización fenólica de los vinos, para tipificar de forma objetiva los vinos de cada zona.

Para la realización de este trabajo se han seleccionado vinos tintos monovarietales, tanto jóvenes como sometidos a procesos de envejecimiento en barricas de roble, elaborados en diferentes zonas vitivinícolas españolas con distintas variedades de uva tinta.

A cada uno de ellos, se les realizará un análisis de compuestos fenólicos y de características cromáticas. También se analizarán los parámetros enológicos generales para comprobar si existen relaciones con las tres variables que se consideran en este trabajo.

Los resultados serán sometidos a un análisis estadístico para analizar posibles diferencias significativas atribuibles a la zona geográfica de procedencia, a la variedad con que han sido elaborados y/o a su tipología de vino joven o con envejecimiento.

Por todo lo expuesto anteriormente, los objetivos que se plantean en este trabajo son:

- Analizar vinos tintos monovarietales en base a su composición fenólica y características cromáticas. Estos vinos proceden de diferentes zonas vitivinícolas españolas y están elaborados con diferentes variedades de uva tinta.
- Realizar un análisis discriminante con los datos obtenidos, que permita establecer diferencias entre grupos, atribuibles a las 3 variables consideradas: zona de procedencia, variedad de elaboración, tipología de vino.

Para conseguir los objetivos planteados, se recurrirá a una serie de metodologías que, de forma resumida, se detallan a continuación:

- Compuestos fenólicos y coordenadas cromáticas, mediante técnicas espectrofotométricas sencillas y económicas, y que puedan ser de fácil aplicación en industrias vitivinícolas
- Parámetros enológicos generales, según Métodos Oficiales de Análisis (Reglamento CEE nº 2676/90, de la Comisión)
- Análisis estadístico de resultados, mediante el programa informático SPSS 19.0

Titulación: GRADO EN ENOLOGÍA

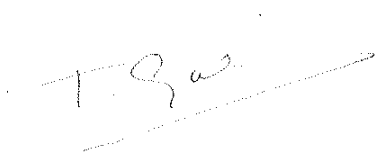
-TUTORES:

Nombre: M^a Julia Marín Expósito

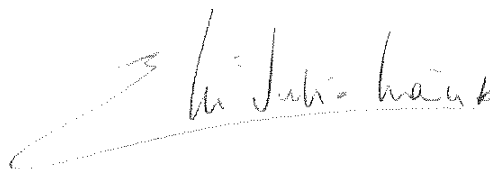
Área de conocimiento: Química Analítica

Fecha de aprobación del Consejo del Departamento:

30/10/2018



Vº Bº y Firma del Director del Dpto



Vº Bº y Firma del Tutor

Decanato de la Facultad de Ciencias



UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA
FACULTAD DE CIENCIAS

Rellenar a ordenador

ANEXO 1 PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO

-DEPARTAMENTO DE LA UEX RESPONSABLE DE LA OFERTA:
DEPARTAMENTO DE QUÍMICA ANALÍTICA

-TÍTULO DEL TRABAJO:

Residuos de pesticidas en vinos. Revisión bibliográfica.

- CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO FIN DE GRADO

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

Teórico	Revisión e investigación bibliográfica	<input checked="" type="checkbox"/>	Numérico	Informes
Proyectos de diseño industrial (Tipo A)	Estudios e informes técnicos (Tipo B)	<input type="checkbox"/>	Computacional	Experimental
Trabajos de investigación o de investigación y desarrollo (Tipo C)	Otros (especificar)	<input type="checkbox"/>		

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

Se realizará una revisión bibliográfica sobre los residuos de pesticidas en los vinos.

Según sean las dosis de pesticidas encontradas en vinos, estas pueden ser significantes o no, y esto es muy importante para la salud humana. Por otro lado, estos residuos podrían influir en las propiedades sensoriales de los vinos. Otro aspecto es que la utilización de clarificantes puede ayudar a eliminar estos residuos de pesticidas.

Se manejará el material bibliográfico del que dispone el Departamento de Química Analítica a través del Servicio de Biblioteca de la Universidad de Extremadura. En primer lugar será necesario aprender a realizar una búsqueda bibliográfica, y a continuación se tratará de manejar correctamente las referencias encontradas, se seleccionarán los trabajos más interesantes y se sintetizarán.

Titulación: **Grado en Enología**

Observaciones:

-TUTOR/ES*:

Nombre: **NIELENE MORA DÍEZ y M^a ISABEL RODRÍGUEZ CÁCERES.**

Área de conocimiento: **QUÍMICA ANALÍTICA**

Fecha de aprobación del Consejo del Departamento: **30/10/2018**

Vº Bº y Firma del Director del Dpto

Vº Bº y Firma del Tutor/es

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

Decanato de la Facultad de Ciencias