

OFERTA DE TEMAS DE TRABAJOS FIN DE ESTUDIOS

Curso académico: 2019-20

Titulación: Máster Universitario en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola

Tipo de trabajo: No concertado

Código:	Tema:	Plazas:
20001-761M	Marketing en las empresas vitivinícolas	2
Breve descripción		
En este TFM se analizará la literatura relevante sobre aspectos relativos al marketing de las empresas vitivinícolas, posteriormente se realizará un trabajo empírico que permitirá obtener conclusiones que afectan a las decisiones de gestión en marketing de dichas empresas vitivinícolas. El trabajo también puede circunscribirse a las actividades de marketing respecto al enoturismo.		
Tutor/es		Departamento/s
JORGE PELEGRIN BORONDO		ECONOMÍA Y EMPRESA
Idioma		Requisitos
Castellano		

Código:	Tema:	Plazas:
20002-761M	Formación del coste de producción de los vinos: análisis del costes de producción e impacto financiero	1
Breve descripción		
En este TFM se pretende establecer un procedimiento cualitativo (implantable en producción) y cuantitativo (costes reales y estimaciones) para la determinación de los costes de producción de los vinos de Rioja en bodega. La formación de precios es uno de los temas más importantes en la gestión técnica del área de producción y del área financiera para la determinación de precios de venta. Desde que los activos biológicos (vides) se reconocen y entran en vida útil, hasta que los vinos embotellados salen al mercado, el sistema de formación de precios debe recoger cada coste incurrido. Es este, precisamente, el objetivo del TFM: establecer el sistema de formación de precios desde un punto de vista técnico (operaciones agrícolas y productivas) con traslación al ámbito económico financiero.		
Tutor/es		Departamento/s
LUIS BLANCO PASCUAL		ECONOMÍA Y EMPRESA
Idioma		Requisitos
Castellano		

Código:	Tema:	Plazas:
20004-761M	Integración de Industria 4.0 en el sector vitivinícola riojano	2
Breve descripción		
Industria 4.0 es la cuarta revolución Industrial, y social, a la que nos estamos adaptando personas y empresas casi sin darnos cuenta, pero de manera imparable, y el sector vitivinícola no es ajeno a esta revolución. Se estudiará desde los puntos de vista productivo, económico, energético y ambiental la potencialidad de las tecnologías de I4.0 en el sector y se propondrá alguna adaptación concreta en esa línea para un caso real o ficticio.		
Tutor/es		Departamento/s
EMILIO JIMÉNEZ MACÍAS MARÍA PAZ DIAGO SANTAMARÍA		INGENIERÍA ELÉCTRICA AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN
Idioma		Requisitos
Castellano o Inglés		

Código:	Tema:	Plazas:
20005-761M	Análisis de datos multivariados en el entorno Vitivinícola	2
Breve descripción		
<p>El alumno tendrá como objetivo la adquisición de las habilidades que le permitan el Análisis de datos multivariados en el entorno Vitivinícola. Se formará en todas las etapas necesarias para alcanzar el objetivo marcado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empleo de bases de datos para búsquedas bibliográficas. • Utilización de herramientas para el análisis de datos (calibración, establecimiento de correlaciones y clasificación). 		
Tutor/es		Departamento/s
CONSUELO PIZARRO MILLÁN JOSÉ MARÍA GONZÁLEZ SÁIZ		QUÍMICA QUÍMICA
Idioma		Requisitos
Castellano		

Código:	Tema:	Plazas:
20006-761M	Caracterización de levaduras <i>Saccharomyces cerevisiae</i> en condiciones de fermentación aeróbica	1
Breve descripción		
<p>Se realizará el fenotipado y caracterización de distintas cepas de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> en biorreactores en condiciones de fermentación aeróbica con el propósito de obtener levaduras adecuadas para la reducción del grado alcohólico</p>		
Tutor/es		Departamento/s
ANA ROSA GUTIÉRREZ VIGUERA JORDI TRONCHONI LEÓN		AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN ---
Idioma		Requisitos
Castellano		

Código:	Tema:	Plazas:
20007-761M	Evaluación de la respuesta al oídio en variedades minoritarias de vid	1
Breve descripción		
<p>El trabajo consiste en el estudio de la respuesta diferencial de una colección de variedades minoritarias de vid recuperadas de la Península Ibérica. Las técnicas a desarrollar consistirán en la propagación del aislado del hongo, inoculación, y la realización de ensayos in vitro para la determinación del índice de severidad de la enfermedad según metodología OIV (código 455).</p>		
Tutor/es		Departamento/s
CRISTINA MENÉNDEZ MENÉNDEZ		AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN
Idioma		Requisitos
Castellano		



Código:	Tema:	Plazas:
20008-761M	Análisis de marcadores moleculares ligados a la resistencia al oídio de la vid	1
Breve descripción		
El alumno de TFM realizará la evaluación de germoplasma de vid para la identificación de potenciales resistencias en las accesiones de la colección. La técnicas a realizar incluyen la extracción de ADN, la realización de PCR con cebadores específicos y el análisis del patrón electrofóretico. El estudio se completa con la evaluación de la respuesta in vitro en aquellas accesiones con perfiles compatibles con la resistencia.		
Tutor/es	Departamento/s	
CRISTINA MENÉNDEZ MENÉNDEZ	AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN	
Idioma	Requisitos	
Castellano		

OFERTA DE TEMAS DE TRABAJOS FIN DE ESTUDIOS

Curso académico: 2019-20

Titulación: Máster Universitario en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola

Tipo de trabajo: Concertado

Código:	Tema:	Alumno/s
20003-761M	Elaboración de vinos de Maturana tinta en diferentes envases	SARA ARNÁEZ LOYO
Breve descripción		
El objetivo de este trabajo es elaborar vinos de Maturana tinta utilizando diferentes envases durante la fermentación alcohólica y conservación del vino: depósitos de acero inoxidable, tinajas y barricas. Se analizará el efecto de las diferentes elaboraciones en las características sensoriales y químicas de los vinos obtenidos.		
Tutor/es		Departamento/s
ZENAIDA GUADALUPE MÍNGUEZ M ^a BELEN AYESTARÁN ITURBE		AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN
Idioma		Requisitos
Castellano		