

TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGIA Y VITICULTURA

Nº	ALUMNO	TRABAJO FINAL	Año
1	Gisela ROMERO,	Resinas de intercambio iónico microvinificaciones	2009
2	María GROSSO,	Estabilización proteica de vinos blancos con bentonita	2009
3	María José BARUFALDI,	Paradas de fermentación	2009
4	Amy RIIS Geraldine	Maderización de vinos con especies de la Patagonia	2010
5	Fabrizio PACHECO,	Oxígeno en vinos	2010
6	Lucas JARAMILLO,	Caractrización y selección de la vid	2011
7	Alexandra CISTERNA,	Elaboración de vinos varietales con desfangado del mosto por flotación	2011
8	Carlos RECHE , Juan	Los fenómenos de envejecimiento que ocurren en el tinto durante el añejamiento y empleo de la barrica	2011
9	María José ROMAN,	Comportamiento de insert staves de roble	2011
10	Javier LIRIA ,	Diferencias en el poder fermentativo de las levaduras nativas vs. Comerciales	2011
11	Laura ROMBOLI,	Asistencia técnica para la elaboración de análisis de problemática de inserción en mercados i internacionales del sector vitivinícola	2012
12	Juan SANCHEZ, de la Cruz	Elaboración de vinos espumosos : " charmat "	2012
13	Sergio ARANDA,	Utilización de tanino enológico en vino tinto	2012

MORALES, 14 Carina	Vinos orgánicos, ecológicos o biológicos	2013
ARROYO, 15 Ariana	Vino y salud	2013
COSTANTINI 16 MARAGGI, María de las Mercedes	El terroir	2013
CASTAÑEDA, 17 Javier	Obtención de vinos jóvenes por sangría y el uso de maceración carbónica	2013
SANCHEZ , 18 María de la Macarena	Elaboración de cerveza	2013
RAHNAN, 19 Gisela	Análisis del índice de color en la filtración de vinos tintos	
PEÑALOZA, María 20 Guadalupe	Elaboración de mosto concentrado	2013
SALVARREDI, 21 Pablo S	Elaboración de hidromiel	2013
NIEZBRYCKI, 22 Ivana	Comparación de vinos varietales	
MUÑOZ, 23 Flavio	Bodegas Mumm	2013
GONZÁLEZ, 24 Luciano		
SOSA, Micaela VILLALÓN, Marcela 25 BADA, Luís	Bodega Solandes Ex Bodega Giol	2014

		2014
LUJÁN,		
26 Rodrigo	San Carlos Sud, Coop. Vitivinícola	
		2014
NIEZBRYCKI,		
27 Antonela	Coop Vit. Algarrobo Bonito Ltda	
GONZÁLEZ,		
Guadalupe		2014
28 SABIO, Mauro	Operaciones manuales en la canopia de la vid. Efectos en el racimo y mosto	2014
		2014
PERALTA,		
29 Vanesa	Acciones de vigilancia de LOBESIA BOTRANA. Monitoreo de identificación de la plaga	2014
		2014
MUÑOZ,		
30 Flavio	Marketing enológico	2014
		2014
LUJAN,		
31 Rodrigo	Consumo de vino en la Argentina	2014
		2014
NIEZBRYCKI.		
32 Antonella	Sistemas de conducción	
GONZALEZ,		
Guadalupe		2014
		2014
SUREDA,		
33 Daniela	Evaluación tecnológica de la centrifugación aplicada a mostos y vinos	2014
		2014
34 BADA, Luis	Tratamiento de efluentes vinícolas	2014
		2014
CASTRO,		
35 Viviana	ABSENTA	2015
		2015
36 RIVAS, Celeste	PORTAINJERTOS DE VID	2015
		2015
37 TABANERA, Ma	EL GLUTATION	
Antonella		
38 GONZALEZ, Luci	UTILIZACION DE CLARIFICANTES PROTEICOS DE ORIGEN VEGETAL EN ENOLOGIA	2015

SCHMIDT STANELONI, 39 María Emilia	ESPUMANTES		2015
40 ROSALES, Ruth	TAPONES DE CORCHO. Elección correcta		2015
41 GOMEZ Melisa	ACONDICIONAMIENTO DE VINO PARA SU COMERCIALIZACION		2015
GUILLEN, 42 Franco	DIMETIL DI CARBONATO		2016
SEPULVEDA, 43 Elisa	BROTACIÓN FORZADA		2016
LAZARO, 44 Federico	DETERMINACIÓN DE LA CORRELACIÓN EXISTENTE ENTRE EL CONTENIDO DE ACIDO SHIKIMICO, PERFIL DE ANTOCIANOS PRESENTES EN LOS VINOS, CON LA VARIEDAD QUE LE DIO ORIGEN VARIETAL Y SU TRAZABILIDAD		2016
45 VIETTI, Tomas	ES POSIBLE ELABORAR PISCO EN SAN RAFAEL? ELABORACIÓN DE VINO CASERO POR TRADICIÓN ITALIANA CON		2016
46 SALESE, Luca	ORIENTACIÓN ORGÁNICA		2016
ROJAS, 47 Gonzalo	VINOS LITURGICOS: VINOS KOSHER		2016
48 SELA, Juan	EFFECTOS DE LA MACERACION CARBONICA SOBRE UN VINO BONARDA		2016
SANCHEZ, 49 María Belen	CARACTERISTICAS SENSORIALES EN VINOS ESPUMANTES		2016

RAUSCH, 50 Marina	DEFECTOS DEL VINO	2017
HUANCA HUANCA, 51 Jesús	MULTIPLICACIÓN DE LEVADURAS A NIVEL INDUSTRIAL	2017
GORRI, 52 Germán	HUELLA HIDRICA	2017
BARUFALDI, 53 María José	EVALUACION Y COMPARACION DEL PERFIL AROMATICO DE CABERNET SAUVIGNON	2017
MARTINEZ, 54 Luciano	ESPUMANTE DE MIEL	2017
ÁLVAREZ, 55 Bruno	FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	2018
KONASZCZUK, 56 Joel	ACIDIFICACIÓN DE MOSTO MEDIANTE MOSTO DE UVAS VERDES,EFECTOS EN LA ACIDEZ TOTAL Y ALCOHOL	2018
MASSAROTTI, 57 Nicolás	GRAPPA	2019
MORÁN, 58 Soledad	INFLUENCIA DE LA INOCULACIÓN SECUENCIAL CON LEVADURAS	2019
TAPIA, María 59 Luisa	ANÁLISIS DE OXIDACIONES CONTROLADAS EN MOSTOS Y VINOS	2019
MANSILLA, 60 María Belén	ELABORACION DE AGUARDIENTE DE PERA	2019
ANCHELERGUES 61 , Gustavo	TRABAJO FINAL	2019