Licenciatura en Enología y Viticultura

Nº	ALUMNO	REALIZACIÓN	Año
1	ARROYO, Ariana	ACETO BALSAMICO. ELABORACIÓN BASADA EN METODO TRADICIONAL DE MÓDENA	2017
2	RUNCO, Matias	LA EFECTIVIDAD DE LAS MANOPROTEINAS EN LA ESTABILIZACION DE VINOS	2017
3	FIORELLI, JULIETA	EL ANALISIS SENSORIAL COMO UN INSTRUMENTO DE EVALUACION	2017
4	VILLALÓN OLIVARES, MARCELA	UTILIZACIÓN DE VINO VERDE PARA ACIDIFICAR MOSTOS Y VINOS	2017
5	CASTILLO, REGINA	LAS BODEGAS Y SUS ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN PARA LLEGAR AL CONSUMIDOR EN EL MERCADO INTERNO	2017
6	ESPINA, DIEGO. MACIOTTA, IVAN	TAPA CORONA COMO TAPÓN FINAL EN VINO ESPUMANTE ELABORADO POR METODO TRADICIONAL	2017
7	LUJAN, OMAR RODRIGO ; MUÑOZ FLAVIO ANDRES	ELABORACION DE UN ESPUMENTE EN SAN RAFAEL MENDOZA A PARTIR DE CULTIVAR CRIOLLA GRANDE	2017
8	BARUFALDI, MARIA JOSÉ	EVALUACION Y COMPARACION DE PERFIL AROMATICO DE CABERNET SAUVIGNON	2018
9	PEÑALOZA, MARIA GUADALUPE	PROPUESTA DE CARACTERIZACION Y CAPACIDAD AGROLOGICA DE LOS SUELOS DE SAN RAFAEL, MENDOZA	2018
10	HERNANDEZ, M LIDIA ELEONORA ; PAREDES, BARBARA SOLEDAD	ESTATEGIAS DE MARKETING EN INTERNET DE BODEGAS VITIVINICOLAS ARGENTINAS	2018
11	GIUDICA, LAURA KRAUSE, MARIA ANA	EVOLUCION SANITARIA Y ORGANILEPTICA DE VINOS FRACCIONADOS EN BAG- IN- BOX.	2018
12	TREVIZAN,MARIA ANTONELLA. DEVIA, CAROLINA BELEN	EFECTIVIDAD DEL TAPON SINTETICO CON MEMBRANA DE PERMEABILIDAD CONTROLADA, EN EL CIERRE DE VINOS	2018