

TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGIA Y VITICULTURA
TRABAJO FINAL

Nº	ALUMNO	REALIZACIÓN	Año
1	ROMERO, Gisela	Resinas de intercambio iónico microvinificaciones	2009
2	GROSSO, María	Estabilización proteica de vinos blancos con bentonita	2009
3	BARUFALDI, María José	Paradas de fermentación	2009
4	RIIS Geraldine Amy	Maderización de vinos con especies de la Patagonia	2010
5	PACHECO, Fabricio	Oxígeno en vinos	2010
6	JARAMILLO, Lucas	Caractrización y selección de la vid	2011
7	CISTERNA, Alexandra	Elaboración de vinos varietales con desfangado del mosto por flotación	2011
8	RECHE , Juan Carlos	Los fenómenos de envejecimiento que ocurren en el tinto durante el añejamiento y empleo de la barrica	2011
9	ROMAN, María José	Comportamiento de insert staves de roble	2011
10	LIRIA , Javier	Diferencias en el poder fermentativo de las levaduras nativas vs. Comerciales	2011
11	ROMBOLI, Laura	Asistencia técnica para la elaboración de análisis de problemática de inserción en mercados i internacionales del sector vitivinícola	2012
12	SANCHEZ, Juan de la Cruz	Elaboración de vinos espumosos : " charmat "	2012
13	ARANDA, Sergio	Utilización de tanino enológico en vino tinto	2012
14	MORALES, Carina	Vinos orgánicos, ecológicos o biológicos	2013
15	ARROYO, Ariana	Vino y salud	2013
16	COSTANTINI MARAGGI, María de las Mercedes	El terroir	2013
17	CASTAÑEDA, Javier	Obtención de vinos jóvenes por sangría y el uso de maceración carbónica	2013
18	SANCHEZ , María de la Macarena	Elaboración de cerveza	2013
19	RAHNAN, Gisela	Análisis del índice de color en la filtración de vinos tintos	2013
20	PENALOZA, María Guada	Elaboración de mosto concentrado	

			2013
21	SALVARREDI, Pablo S	Elaboración de hidromiel	2013
22	NIEZBRYCKI, Ivana	Comparación de vinos varietales	
23	MUÑOZ, Flavio	Bodegas Mumm	2013
24	GONZÁLEZ, Luciano SOSA, Micaela VILLALÓN, Marcela	Bodega Solandes	2014
25	BADA, Luís	Ex Bodega Giol	2014
26	LUJÁN, Rodrigo	San Carlos Sud, Coop. Vitivinícola	2014
27	NIEZBRYCKI, Antonela GONZÁLEZ, Guadalupe	Coop Vit. Algarrobo Bonito Ltda	2014
28	SABIO, Mauro	Operaciones manuales en la canopia de la vid. Efectos en el racimo y mosto	2014
29	PERALTA, Vanesa	Acciones de vigilancia de LOBESIA BOTRANA. Monitoreo de identificación de la plaga	2014
30	MUÑOZ, Flavio	Marketing enológico	2014
31	LUJAN, Rodrigo	Consumo de vino en la Argentina	2014
32	NIEZBRYCKI, Antonella GONZALEZ, Guadalupe	Sistemas de conducción	2014
33	SUREDA, Daniela	Evaluación tecnológica de la centrifugación aplicada a mostos y vinos	2014
34	BADA, Luis	Tratamiento de efluentes vinícolas	2014
35	CASTRO, Viviana	ABSENTA	2015
36	RIVAS, Celeste	PORTAINJERTOS DE VID	2015
37	TABANERA, María Antonella	EL GLUTATION	2015
38	GONZALEZ, Luciano	UTILIZACION DE CLARIFICANTES PROTEICOS DE ORIGEN VEGETAL EN ENOLOGIA	2015
39	SCHMIDT STANELONI, María Emilia	ESPUMANTES	2015

40	ROSALES, Ruth	TAPONES DE CORCHO. Elección correcta	2015
41	GOMEZ Melisa	ACONDICIONAMIENTO DE VINO PARA SU COMERCIALIZACION	2015
42	GUILLEN, Franco	DIMETIL DI CARBONATO	2016
43	SEPULVEDA, Elisa	BROTACIÓN FORZADA	2016
44	LAZARO, Federico	DETERMINACIÓN DE LA CORRELACIÓN EXISTENTE ENTRE EL CONTENIDO DE ACIDO SHIKIMICO, PERFIL DE ANTOCIANOS PRESENTES EN LOS VINOS, CON LA VARIEDAD	2016
45	VIETTI, Tomas	ES POSIBLE ELABORAR PISCO EN SAN RAFAEL?	2016
46	SALESE, Luca	ELABORACIÓN DE VINO CASERO POR TRADICIÓN ITALIANA CON ORIENTACIÓN ORGÁNICA	2016
47	ROJAS, Gonzalo	VINOS LITURGICOS: VINOS KOSHER	2016
48	SELA, Juan	EFFECTOS DE LA MACERACION CARBONICA SOBRE UN VINO BONARDA	2016
49	SANCHEZ, María Belen	CARACTERISTICAS SENSORIALES EN VINOS ESPUMANTES	2016
50	RAUSCH, Marina	DEFECTOS DEL VINO	2017
51	HUANCA HUANCA, Jesús	MULTIPLICACIÓN DE LEVADURAS A NIVEL INDUSTRIAL	2017
52	GORRI, Germán	HUELLA HIDRICA	2017
53	BARUFALDI, María José	EVALUACION Y COMPARACION DEL PERFIL AROMATICO DE CABERNET SAUVIGNON	2017
54	MARTINEZ, Luciano	ESPUMANTE DE MIEL	2017