



Fecha de actualización: 25/11/2025

TÍTULOS DE LOS TRABAJOS DE FIN DE MÁSTER PRESENTADOS EN EL MÁSTER EN BEBIDAS FERMENTADAS (2020-2021)

- ADAPTION OF FIVE TYPES OF CORKS AND THEIR INFLUENCE DURING STORAGE TIME OVER THEIR QUALITY AND VOLATILE CHARACTERIZATION OF CHAMPAGNE AT DIFFERENT DOSES OF SO₂.
- ANÁLISIS DE CONCURSOS NACIONALES E INTERNACIONALES DE CERVEZA.
- ANÁLISIS DE LAS INTERACCIONES ENTRE LEVADURAS VÍNICAS EN FERMENTACIONES ALCOHÓLICAS MIXTAS Y SECUENCIALES, CON LEVADURAS INMOVILIZADAS Y LIBRES.
- ANÁLISIS SENSORIAL DE 8 VARIEDADES DE LÚPULO EN GARAGE BEER.
- ANALYTICAL STUDY OF CRAFT BREWERIES IN CENTRAL SPAIN.
- CARACTERITZACIÓ DE RENDIMENTS D'ELABORACIÓ I FERMENTACIÓ DE CERVESERIES DELS PAÏSOS CATALANS.
- CARACTERIZACIÓN DE LA VARIEDAD ALBARIÑO PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS POR EL MÉTODO TRADICIONAL. ESTUDIO DE LOS FACTORES QUE PERMITEN MEJORAR SU CALIDAD.
- DESARROLLO DE UNA RECETA BLACK IPA, ELABORACIÓN Y ANÁLISIS DE LA MISMA.
- DESARROLLO TECNOLÓGICO DEL LÚPULO: A NIVEL MICROBREWERY.
- ELABORACIÓ I ESTUDI DELS EFECTES DE L'ENVELLIMENT EN BOTES DE FUSTA D'UNA IRISH RED ALE.
- ESTUDI DE LA INFLUÈNCIA CLIMATOLÒGICA EN LA MICROBIOTA D'INOCULACIONS ESPONTÀNIES DE CERVEZA.
- ESTUDI DE L'ACTIVITAT ANTIMICROBIANA PRODUÏDA PER LA SOCA C11 DE LACTIPLANTIBACILLUS PLANTARUM.
- ESTUDI PER A LA REALITZACIÓ D'UN CUPATGE ENTRE DUES CERVESES D'ESTIL IMPERIAL STOUT.
- ESTUDIO COMPARATIVO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL ESTIDLO SUMMER ALE EN FERMENTADORES ATMÓSFERICOS E ISOBÁRICOS EN LA CERVECERÍA KESSE.
- ESTUDIO DE LA ADICIÓN DE PRODUCTOS ENOLÓGICOS Y DIFERENTES SISTEMAS DE NUTRICIÓN EN PIES DE CUBA PARA LA SEGUNDA FERMENTACIÓN EN CAVA.
- ESTUDIO PRELIMINAR DE LA MICROBIOTA EN CERVEZAS ÁCIDAS DE FERMENTACIÓN ESPONTANEA EN CERVESES LA PIRATA.
- PLANS D'AUTOCONTROL BASALTS EN EL SISTEMA APPCC APLICIATS A LA MICROCERVESERIA.
- MILLORA FENOTÍPICA I CONSERVACIÓ DE LA SOCA DE LLEVAT SACCHAROMYCES CEREVISIAE PENEDÈS-29.
- OPTIMITZACIÓ DEL PROTOCOL DE REPITCHING EN UNA CERVESERIA ARTESANA.
- OPTIMIZACIÓN DEL RENDIMIENTO DE EXTRACCIÓN DE AZÚCARES EN LAS INSTALACIONES DE LA "COMPANYIA ARTESANA DE MAIANS S.L".
- VARIEDADES Y SUBPRODUCTOS DEL LÚPULO.



TÍTULOS DE LOS TRABAJOS DE FIN DE MÁSTER PRESENTADOS EN EL MÁSTER EN BEBIDAS FERMENTADAS (2021-2022)

- ANÁLISIS DE ISO-ALFA-ÁCIDOS MEDIANTE HPLC: COMPARACIÓN DE MÉTODOS PARA EL ANÁLISIS DE AMARGOR.
- CARACTERIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL POTENCIAL CERVECERO DE DOS CEPAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE ASILADAS EN EL SUR DE CHILE PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZAS ESTILO BELGIAN TRIPEL.
- CARBONATACIÓ FORÇADA EN BEGUDES FERMENTADES.
- CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO ENVASADO EN LA CERVECERÍA FREDDO FOX: LEVADURA REMANENTE, CONTENIDO ALCOHÓLICO Y SOBRECARBONATACIÓN.
- DETECCIÓN DE LEVADURAS NO-SACHCAROMYCES EN LÚPULO DE VARIEDAD LOCAL Y EFECTOS SOBRE LA CERVEZA A TRAVÉS DEL DRY-HOPPING.
- DISEÑO DE UN LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA Y ANÁLISIS Y ESTUDIO DE VIABILIDAD DE LAS LEVADURAS DE UNA CERVECERÍA.
- ESTUDI DE L'APTITUD VITÍCOLA I ENOLÒGICA DE LA VARIETAT ANCESTRAL GARNELLA (GARNATXA D'ALELLA).
- ESTUDI SOBRE LA REMINISCÈNCIA DELS COMPOSTOS ORGÀNICS VOLÀTILS EN L'ÀILLAMENT DE COLÒNIES DE LLEVATS SALVATGES DE PLANTES AROMÀTIQUES.
- ESTUDI SOBRE LA REUTILITZACIÓ DE LLEVATS A CERVESA DEL MONTSENY.
- ESTUDIO DE LA REUTILIZACIÓN DE LÚPULOS EMPLEADOS EN DRY-HOPPING.
- EVALUACIÓN DE MÉTODOS DE ANÁLISIS PARA EL CONTROL DE CALIDAD EN EL PROCESO CERVECERO Y APLICACIÓN EN MICROCERVECERÍAS.
- EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE VONOS GARNACHA TINTA Y CARIÑENA, ECOLÓGICAS Y CONVENCIONALES, CON LEVADURA AUTÓCTONA Y COMERCIAL Y CON DIFERENTES NIVELES DE SULFITOS.
- INSTALACIÓN, DESARROLLO Y ANÁLISIS DE UNA MICRO CERVECERÍA.
- PAUTAS DE CONSUMO DE LSO CONSUMIDORES DE CERVEZA ARTESANAL EN EL SECTOR RETAIL.
- SANITACIÓN DE BARRICAS UTILIZADAS PARA LA CRIANZA DEL VINO MEDIANTE TRATAMIENTO CON RADIACIÓN ULTRAVIOLETA CERCANA.
- STUDY OF THE CHEMICAL COMPOSITION AND POSSIBLE OENOLOGICAL APPLICATION OF GRAPE SKIN EXTRACTS RICH IN POLYSACCHARIDES OR TANNINS.
- USO DE EXTRACTOS DE LÚPULO EN LA INDUSTRIA CERVECERA ARTESANA EN ESPAÑA.



TÍTULOS DE LOS TRABAJOS DE FIN DE MÁSTER PRESENTADOS EN EL MÁSTER EN BEBIDAS FERMENTADAS (2022-2023)

- DINÁMICA DE POBLACIONES DE CEPAS DE *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* EN FERMENTACIONES ALCOHÓLICAS A PARTIR DE PIES DE CUBA A DISTINTAS CONDICIONES DE TEMPERATURA Y CONTENIDO DE SULFUROSO Y ETANOL.
- EFECTE COMBINAT DE L'ÀCID FUMÀRIC I PH EN LA FERMENTACIÓ DEL MOST SINTÈTIC.
- EFECTO DE LAS MANOPROTEÍNAS DE LEVADURA EN LA RESPUESTA A ESTRÉS DE *OENOCOCCUS OENI*
- ESTRATEGIAS MICROBIOLÓGICAS PARA LA REDUCCIÓN DE ETANOL.
- ESTUDI DE LA MADURESA TECNOLÒGICA, FENÒLICA I AROMÀTICA EN LES VARIETATS DE GARNATXA NEGRA I CABERNET SAUVIGNON
- ESTUDI I DISSENY D'UNA NANO-CERVECERIA A LA CIUTAT DE TARRAGONA.
- ESTUDIO DE SISTEMAS DE MONITORIZACIÓN ON-LINE DE FERMENTACIÓN EN PEQUEÑAS CERVECERÍAS.
- ESTUDIO DE LA FRACCIÓN AROMÁTICA DE MUESTRAS DE VINO ESPUMOSO OBTENIDAS DESPUÉS DEL TIRAJE CON DIFERENTES TIPOS DE TAPONES
- INTERACCIÓ DE LA VARIETAT, ZONA VITÍCOLA, DATA I TIPUS DE PODA EN LA FENOLOGIA I EL CREIXEMENT VEGETATIU DE *VITIS VINÍFERA*.
- PROCESO DE REUTILIZACIÓN DE LEVADURA EN CERVECERÍA ROSITA.
- PRODUCCIÓ D'AMINES BIÒGENES EN DIFERENTS ESTRATÈGIES D'ELABORACIÓ DE VINS SYRAH
- PUESTA A PUNTO, OPTIMIZACIÓN Y APLICACIÓN DE MÉTODOS DE ANÁLISIS DE CERVEZAS.
- REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA DE MÉTODOS PARA DISMINUIR EL CONTENIDO DE GLUTEN EN LA CERVEZA Y ANÁLISIS DE DATOS DE UNA MICRO CERVECERÍA
- TRADITIONAL SECOND FERMENTATION METHOD YEAST STARTER CULTURE AND PRISE DE MOUSSE OPTIMIZATION WITH INACTIVE DRY YEAST AND *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* STRAINS IOC 18-2007 AND IOC-FIZZ.



TÍTULOS DE LOS TRABAJOS DE FIN DE MÁSTER PRESENTADOS EN EL MÁSTER EN BEBIDAS FERMENTADAS (2023-2024)

- NUTRITIONAL ASPECTS AND OXYGEN PROTECTION OF LEES ON OENOCOCCUS OENI GROWTH AND MALOLACTIC FERMENTATION PERFORMANCE.
- DESTILACIÓN DE ALGARROBA POR METODOLOGÍAS DIFERENTES.
- ESTUDIO DE LA EFICIENCIA DE UN EXTRACTO DE PROTEÍNAS DE SEMILLA DE UVA PARA LA CLARIFICACIÓN DE VINOS.
- PROCESO DE SELECCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE DIFERENTES CEPAS DE LACTIPLANTIBACILLUS PLANTARUM COMO CULTIVO INICIADOR DE FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.
- DESENVOLUPAMENT D'UN MÈTODE PER DETERMINAR L'ACTIVITAT TIROSINASA AL MOST DE RAÏM; ESTUDI D'INHIBIDORS DEL PARDEJAMENT ENZIMÀTIC ALTERNATIUS AL DIÒXID DE SOFRE.
- ESTUDIO DE LA CONTRIBUCIÓN DEL USO DE BETA-GLUCOSIDASA EXÓGENA EN LA LIBERACIÓN DE TERPENOS PROCEDENTES DE LÚPULO LOCAL DURANTE EL PROCESO CERVECERO Y SU IMPACTO SENSORIAL EN CERVEZA FINAL.
- ELABORACIÓN DE UNA CERVEZA SIN ALCOHOL.
- FACTIBILIDAD DE CULTIVO DE LÚPULO DE PROXIMIDAD COMO MODELO DE NEGOCIO EN LA LOCALIDAD DE HUESCA, PROVINCIA DE ESPAÑA.
- PROJECTE DE INVESTIGACIÓ SOBRE LA CREACIÓ DE LA PRIMERA FIRA DE CERVESA ARTESANA A TARRAGONA
- USO DEL CARBÓN ACTIVO PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA SIN ALCOHOL
- DISEÑO DE PROGRAMAS PRERREQUISITOS NECESARIOS PARA LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC EN LA CERVECERÍA LES CLANDESTINES.
- CÓMO SELECCIONAR UNA LEVADURA PARA ELABORAR CERVEZA.
- INVESTIGACIÓN SOBRE LA EFECTIVIDAD DE TRATAMIENTOS DE KOMBUCHA CON BENTONITA Y QUITOSANO PARA SU ESTABILIZACIÓN MICROBIOLÓGICA.



TÍTULOS DE LOS TRABAJOS DE FIN DE MÁSTER PRESENTADOS EN EL MÁSTER EN BEBIDAS FERMENTADAS (2024-2025)

- UNCOVERING THE GENETIC IDENTITY AND DIVERSITY OF GRAPEVINE (*VITIS VINIFERA L.*) IN LA PALMA ISLAND (CANARY ARCHIPELAGO, SPAIN) THROUGH SSR-BASED VARIETAL PROFILING AND POPULATION STRUCTURE ANALYSIS.
- EFECTO DEL USO DE PROTEASAS SOBRE LA COMPOSICIÓN COLOIDAL, LA ESTABILIDAD PROTEICA Y LAS PROPIEDADES ESPUMANTES DE VINOS BASE DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE VINO ESPUMOSO.
- EVALUACIÓN DE CONSORCIOS MICROBIANOS SOMETIDOS A EVOLUCIÓN ADAPTADA EN LABORATORIO PARA EL AUMENTO DE LA PRODUCCIÓN DE HIDROXITIROSO DURANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA.
- CERVESES ÀCIDES A CATALUNYA: ELABORACIÓ I AVALUACIÓ ORGANOLÈPTICA.
- EVALUACIÓN DE LOS SISTEMAS VERIFLOW P/A Y VERIFLOW BRETT COMO HERRAMIENTAS DE CONTROL MICROBIOLÓGICO RÁPIDO EN UNA CERVECERÍA ARTESANAL.
- PRACTICAL IMPLICATIONS IN COLOR HISTOGRAM ANALYSIS FOR BEER QUALITY CONTROL.
- DISEÑO TÉCNICO DE UNA CERVECERÍA CON BASE EN LA ADAPTACIÓN A CONDICIONES LOCALES Y TECNOLOGÍAS ÓPTIMAS.