

	PROYECTO	TUTOR Uva	ALUMNO/A	TUTOR INSTITUTO
1	Estrategias para panificar sin gluten. Uso de harinas diferentes del trigo para hacer panes para enfermos celíacos.	Felicidad Ronda y Marina Villanueva	Julia Varas Vargas	Carmen Hermoso Camina
2	Caracterización de membranas de ultrafiltración con interés en procesos enológicos	José Ignacio Calvo	Elsa Moreno Morrondo	Carmen Santolalla Sobrino
3	Estudio del comportamiento del insecto chupador de las piñas <i>Leptoglossus occidentalis</i>	Juan Pajares Alonso	Nerea Rodríguez García	Pedro Mediavilla Estébanez
4	Determinación de propiedades físicas de la madera de Paulownia según normas UNE-EN y mediante métodos no destructivos	Luis Acuña y Milagros Casado	Ángel Pozo Velasco	Valentín Carpintero Rodríguez
5	Estudio de la patogenicidad de <i>Phytophthora alni</i> en diversas procedencias de aliso	Julio Javier Diez Casero	Jorge Rodríguez Antolín	Pedro Mediavilla Estébanez
6	Efecto de la adición de compost de residuos ganaderos y biocarbón en el crecimiento vegetal y en algunas características de los suelos.	Francisco Lafuente y M ^a Belén Turrión	Ismael García Antolín	Valentín Carpintero Rodríguez
7	Mejora de la fermentación maloláctica en vinos tintos mediante el uso de bacterias lácticas inmovilizadas.	José Manuel Rodríguez Nogales Guillermo Simó Hernando	Covadonga Merino López	Carmen Santolalla Sobrino
8	Desarrollo de bizcochos ricos en fibra, tradicionales y aptos para celíacos, mediante la incorporación de salvado de maíz modificado.	Manuel Gómez Pallarés	Teresa Espina Román	Carmen Hermoso Camina
9			Ana González Cendón	
10	La eficiencia de la fotosíntesis del viñedo a comienzos de la maduración como indicador de la calidad final de la uva	M ^a Rosa González y Pedro Martín Peña	Daniel Pascual Martínez	Carmen Santolalla Sobrino
11	Evaluación <i>in vitro</i> e <i>in vivo</i> de control biológico de hongos patógenos	Fernando Manuel Alves Santos	David Sánchez del Valle	Pedro Mediavilla Estébanez

**Ramón Polanco Sánchez
(Coordinador BIE)**