

ECOASIN: Evaluación de Conceptos de ASignaturas mediante INteligencia colectiva

Asignatura: Biotecnología alimentaria.

Titulación: Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias y PEC I-ENOFood.

Profesor responsable: José Manuel Rodríguez Nogales

CONCEPTOS:

1. Dar una **definición** adecuada de biotecnología y **biotecnología de los alimentos**.
2. Entender los fundamentos de las distintas **herramientas biotecnológicas** (tecnología de los anticuerpos y del bioprocesado; cultivo celular; biosensores; ingeniería genética, de enzimas y de proteínas) de interés en la industria alimentaria.
3. Identificar las distintas **fuentes de enzimas** y las ventajas del uso de enzimas de origen microbiano.
4. Distinguir la diferencia entre la **regulación de la biosíntesis de enzimas microbianas** por inducción y represión por retroinhibición.
5. Conocer los procedimientos básicos para la **extracción de enzimas** de origen microbiana.
6. Distinguir el fundamento de las **técnicas de purificación de enzimas** (cromatografía iónica, de filtración en gel y de afinidad, así como, por cromatoenfoque).
7. Identificar las **enzimas de interés en la industria alimentaria**.
8. Comprender las **ventajas del uso de las distintas enzimas** de interés en la industria alimentaria y en qué etapa de la producción del alimento se deben aplicar.
9. Diferenciar los distintos tipos de **sistemas de inmovilización** de enzimas y sus ventajas e inconvenientes.
10. Comprender el **efecto de la inmovilización** en la estabilidad y actividad de la enzima.

RATING:

Evalúa hasta qué punto la asignatura ha sido útil para adquirir los conceptos anteriores (escala 0-10)

<https://whale.imag.fr/polls/vote/402d4bcf-f374-4e62-b9c6-dd730e8d49d6>

RANKING:

Ordena los conceptos anteriores de la asignatura en función del grado de aprendizaje de estos (de más a menos)

<https://whale.imag.fr/polls/vote/98eadbdd-5362-4b3c-8ed1-32c12f0720c0>