

## **ECOASIN: Evaluación de CONceptos de ASignaturas mediante INteligencia colectiva**

**Asignatura:** Bioquímica y microbiología enológicas I. Prácticas de laboratorio.

**Titulación:** Grado en Enología/PEC I-ENOFood

**Profesor responsable:** Violeta Ruipérez Prádanos

### **CONCEPTOS:**

1. Mejorar la autonomía para desarrollar el trabajo propuesto en el laboratorio de Microbiología.
2. Elaborar correctamente un cuaderno de laboratorio.
3. Conocer la importancia de los controles microbiológicos en enología.
4. Explicar en qué consiste la taxonomía clásica de levaduras y su empleo en estas prácticas.
5. Aislar levaduras de un mosto/vino para obtener cultivos puros.
6. Realizar un examen macroscópico y microscópico de los cultivos obtenidos.
7. Determinar la capacidad de una levadura para fermentar diferentes azúcares.
8. Explicar el fundamento de los ensayos de asimilación de diferentes compuestos.
9. Dominar el procedimiento de determinación del poder fermentativo de una levadura.
10. Interpretar los datos usando los esquemas de clasificación y las bases de datos para identificar el género de una levadura vínica.

### **RATING:**

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

<https://whale.imag.fr/polls/vote/32656a63-2a94-444f-9171-73dd99de759c>

### **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/7be0f61c-fca1-4d58-962f-a1d404fd482b>