

RESULTADOS

ECOASIN: Evaluación de COncceptos 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.

RESULTADOS OBTENIDOS RATING:

ECOASIN-Scores-Grado Industrias-Biotecnología Alimentaria-2

13 voters have participated in this poll.

Computation method:

Copeland

Type of representation:

Scoring Matrix

Color palette:

Classical

More about the Condorcet-based methods

Back to the results

| | DEFINIR BIOTECNOLOGIA | ENZIMAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | FUENTES DE ENZIMAS | HERRAMIENTAS BIOTECNOLOGICAS | REGULACION DE LA BIOSINTESIS DE ENZIMAS | VENTAJAS DEL USO DE ENZIMAS | EFFECTO DE LA TOVILIZACION | EXTRACCION DE ENZIMAS MICROBIANAS | PURIFICACION DE ENZIMAS | SISTEMAS DE INMOVILIZACION | Scores |
|---|-----------------------|-------------------------------------|--------------------|------------------------------|---|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------------|-------------------------|----------------------------|--------|
| DEFINIR BIOTECNOLOGIA | 0 | 5 | 6 | 5 | 6 | 6 | 6 | 6 | 7 | 6 | 9 |
| ENZIMAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | 3 | 0 | 5 | 4 | 5 | 6 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| FUENTES DE ENZIMAS | 4 | 4 | 0 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 7 | 6 | 7 |
| HERRAMIENTAS BIOTECNOLOGICAS | 2 | 3 | 4 | 0 | 5 | 4 | 3 | 5 | 6 | 5 | 6 |
| REGULACION DE LA BIOSINTESIS DE ENZIMAS | 2 | 3 | 4 | 2 | 0 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4.5 |
| VENTAJAS DEL USO DE ENZIMAS | 3 | 5 | 2 | 3 | 4 | 0 | 4 | 5 | 5 | 6 | 4 |
| EFFECTO DE LA TOVILIZACION | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 | 4 | 0 | 2 | 5 | 4 | 3 |
| EXTRACCION DE ENZIMAS MICROBIANAS | 2 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 2 | 0 | 5 | 3 | 2.5 |
| PURIFICACION DE ENZIMAS | 1 | 2 | 3 | 1 | 0 | 2 | 3 | 3 | 0 | 3 | 1 |
| SISTEMAS DE INMOVILIZACION | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 0 | 0 |

ECOASIN-Scores-Grado Industrias-Biotecnología Alimentaria-2

13 voters have participated in this poll.

Computation method:

Copeland

Type of representation:

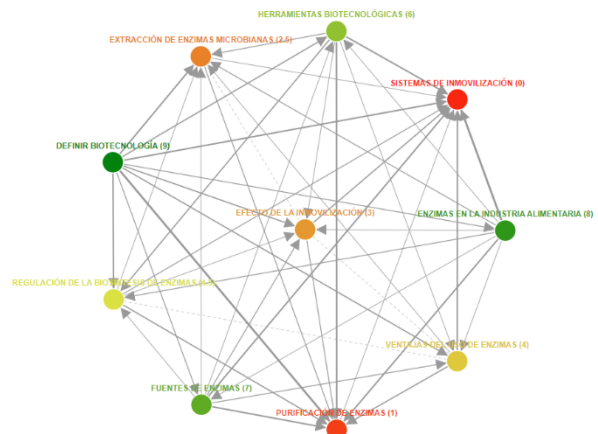
Graph

Color palette:

Classical

More about the Condorcet-based methods

Back to the results



RESULTADOS OBTENIDOS RANKING:

ECOASIN-Ranking-Grado Industrias-Biotecnología alimentaria

15 voters have participated in this poll.

Computation method:

Copeland

Type of representation:

Scoring Matrix

Color palette:

Classical

More about the Condorcet-based methods

Back to the results

| | DEFINIR BIOTECNOLOGIA | ENZIMAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | EXTRACCION DE ENZIMAS MICROBIANAS | VENTAJAS DEL USO DE ENZIMAS | EFFECTO DE LA INMOVILIZACION | ERRAMIENTAS TECNOLOGICAS | SISTEMAS DE INMOVILIZACION | FUENTES DE ENZIMAS | REGULACION DE LA BIOSINTESIS DE ENZIMAS | PURIFICACION DE ENZIMAS | Scores |
|---|-----------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------|----------------------------|--------------------|---|-------------------------|--------|
| DEFINIR BIOTECNOLOGIA | 0 | 8 | 9 | 7 | 10 | 8 | 11 | 11 | 10 | 10 | 8 |
| ENZIMAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA | 7 | 0 | 11 | 11 | 12 | 10 | 11 | 12 | 10 | 11 | 8 |
| EXTRACCION DE ENZIMAS MICROBIANAS | 6 | 4 | 0 | 8 | 9 | 10 | 7 | 8 | 9 | 11 | 6 |
| VENTAJAS DEL USO DE ENZIMAS | 8 | 4 | 7 | 0 | 7 | 8 | 11 | 12 | 10 | 10 | 6 |
| EFFECTO DE LA INMOVILIZACION | 5 | 3 | 6 | 8 | 0 | 10 | 8 | 11 | 9 | 10 | 6 |
| ERRAMIENTAS TECNOLOGICAS | 7 | 5 | 5 | 7 | 5 | 0 | 8 | 11 | 8 | 9 | 4 |
| SISTEMAS DE INMOVILIZACION | 4 | 4 | 8 | 4 | 7 | 7 | 0 | 12 | 11 | 10 | 4 |
| FUENTES DE ENZIMAS | 4 | 3 | 7 | 3 | 4 | 4 | 3 | 0 | 8 | 9 | 2 |
| REGULACION DE LA BIOSINTESIS DE ENZIMAS | 5 | 5 | 6 | 5 | 6 | 7 | 4 | 7 | 0 | 11 | 1 |
| PURIFICACION DE ENZIMAS | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 6 | 5 | 6 | 4 | 0 | 0 |

ECOASIN-Ranking-Grado Industrias-Biotecnología alimentaria

15 voters have participated in this poll.

Computation method:

Copeland

Type of representation:

Graph

Color palette:

Classical

More about the Condorcet-based methods

Back to the results

