

## **RESULTADOS**

### **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.

# RESULTADOS OBTENIDOS RATING:

## ECOASIN - Scores Grado en Enología/PEC I-ENOFood - ByMEI

1 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

	CONCEPTO 5. AISLAR LEVADURAS Y CULTIVOS Puros	CONCEPTO 6. EXAMEN MACROSCÓPICO Y MICROSCÓPICO	CONCEPTO 7. FERMENTACIÓN DE AZÚCARES	CONCEPTO 9. PODER FERMENTATIVO	CONCEPTO 3. CONTROLES MICROBIOLÓGICOS	CONCEPTO 8. ASIMILACIÓN DE COMPUESTOS	CONCEPTO 4. TAXONOMÍA CLÁSICA DE LEVADURAS	CONCEPTO 10. INTERPRETAR DATOS	CONCEPTO 1. AUTONOMÍA	CONCEPTO 2. CUADERNO DE LABORATORIO	Scores
CONCEPTO 5. AISLAR LEVADURAS Y CULTIVOS Puros	0	2	2	2	2	5	4	4	6	8	9
CONCEPTO 6. EXAMEN MACROSCÓPICO Y MICROSCÓPICO	1	0	1	2	2	4	3	4	6	7	7
CONCEPTO 7. FERMENTACIÓN DE AZÚCARES	1	1	0	2	3	4	3	3	5	7	7
CONCEPTO 9. PODER FERMENTATIVO	1	2	2	0	3	3	5	3	6	7	7
CONCEPTO 3. CONTROLES MICROBIOLÓGICOS	0	1	1	1	0	3	3	4	5	6	4.5
CONCEPTO 8. ASIMILACIÓN DE COMPUESTOS	1	1	1	1	3	0	4	3	5	4	4
CONCEPTO 4. TAXONOMÍA CLÁSICA DE LEVADURAS	0	0	0	1	0	2	0	3	4	4	3
CONCEPTO 10. INTERPRETAR DATOS	1	1	0	1	2	3	2	0	3	4	2.5
CONCEPTO 1. AUTONOMÍA	1	1	0	2	3	4	3	2	0	5	1
CONCEPTO 2. CUADERNO DE LABORATORIO	0	0	0	1	2	1	3	2	1	0	0

## ECOASIN - Scores Grado en Enología/PEC I-ENOFood - ByMEI

1 voters have participated in this poll.

Computation method:

Copeland

Type of representation:

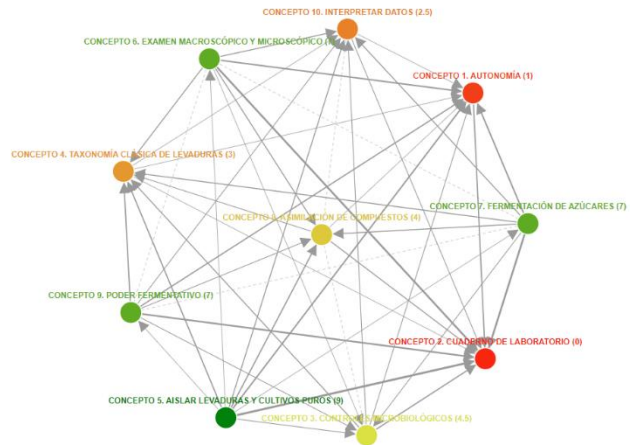
Graph

Color palette:

Classical

More about the Condorcet-based methods

Back to the results



# RESULTADOS OBTENIDOS RANKING:

## ECOASIN - Ranking Grado en Enología/PEC I-ENOFood - ByMEI

3 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

	CONCEPTO 9. PODER FERMENTATIVO (8)	CONCEPTO 5. AISLAR LEVADURAS Y CULTIVOS CLASICOS (7.5)	CONCEPTO 1. AUTONOMIA (7)	CONCEPTO 10. INTERPRETAR DATOS (5.5)	CONCEPTO 6. EXAMEN MICROSCOPICO Y MICROSCOPICO (4.5)	CONCEPTO 8. ASIMILACION DE COMPUESTOS (4.5)	CONCEPTO 3. CONTROLES BIOLOGICOS (3)	CONCEPTO 7. FERMENTACION DE AZUCARES (3)	CONCEPTO 2. CUADERNO DE LABORATORIO (1.5)	CONCEPTO 4. TAXONOMIA CLASICA DE LEVADURAS (0.5)	Scores
CONCEPTO 9. PODER FERMENTATIVO (8)	0	4	5	4	6	5	5	6	6	7	8
CONCEPTO 5. AISLAR LEVADURAS Y CULTIVOS CLASICOS (7.5)	4	0	4	4	5	6	5	5	6	6	7.5
CONCEPTO 1. AUTONOMIA (7)	3	4	0	5	5	4	5	5	6	5	7
CONCEPTO 10. INTERPRETAR DATOS (5.5)	4	4	3	0	4	4	4	5	6	6	5.5
CONCEPTO 6. EXAMEN MICROSCOPICO Y MICROSCOPICO (4.5)	2	3	3	4	0	4	7	4	6	7	4.5
CONCEPTO 8. ASIMILACION DE COMPUESTOS (4.5)	3	2	4	4	4	0	4	4	6	6	4.5
CONCEPTO 3. CONTROLES BIOLOGICOS (3)	3	3	3	4	1	4	0	4	4	5	3
CONCEPTO 7. FERMENTACION DE AZUCARES (3)	2	3	3	3	4	4	4	0	4	6	3
CONCEPTO 2. CUADERNO DE LABORATORIO (1.5)	2	2	2	2	2	2	4	4	0	4	1.5
CONCEPTO 4. TAXONOMIA CLASICA DE LEVADURAS (0.5)	1	2	3	2	1	2	3	2	4	0	0.5

## ECOASIN - Ranking Grado en Enología/PEC I-ENOFood - ByMEI

3 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

