

RESULTADOS

ECOASIN: Evaluación de COnceptos de ASignaturas mediante INteligencia colectiva

Asignatura: Tecnología enológica I

Titulación: Grado en Enología y PEC I-ENOFOD

Profesor responsable: Encarnación Fernández Fernández

CONCEPTOS:

1. Conocer la composición del racimo de uva y las transformaciones de este durante la maduración, así como los distintos factores que afectan a la calidad enológica de la uva.
2. Planificar y realizar la vendimia manual o la vendimia mecanizada.
3. Saber cómo realizar la recepción de la uva en la bodega y las bombas/equipos utilizados para su transporte en la bodega.
4. Explicar los distintos tratamientos mecánicos de la vendimia (despalillado, estrujado, escurrido y prensado) en función del tipo de elaboración y la maquinaria implicada.
5. Saber las características de los depósitos en donde se va a realizar proceso de vinificación.
6. Dominar las correcciones legalmente permitidas en mostos y vinos.
7. Describir las propiedades, formas de presentación y adición, técnicas y dosis de utilización del sulfuroso.
8. Explicar los procesos de elaboración de vinos blancos, tintos, rosados, doble pasta y vinos ecológicos.
9. Comprender la clarificación espontánea, por encolado y por centrifugación.
10. Dominar y distinguir las técnicas y equipos de filtración de vinos: por tierras, por placas y por membranas.

RESULTADOS OBTENIDOS RATING:

ECOASIN - Scores Grado Enología y PEC ENOFOOD-"Tecnología enológica I"

5 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 3	Concepto 2	Concepto 4	Concepto 8	Concepto 9	Concepto 10	Concepto 1	Concepto 5	Concepto 6	Concepto 7	Scores
Concepto 3	0	2	3	2	2	2	1	2	3	3	8
Concepto 2	1	0	2	2	1	2	2	3	2	2	6.5
Concepto 4	2	1	0	3	2	2	3	2	3	3	6
Concepto 8	2	2	1	0	2	2	2	2	3	4	5.5
Concepto 9	1	1	2	2	0	1	2	2	3	3	5.5
Concepto 10	1	1	2	2	1	0	1	2	3	3	5
Concepto 1	1	2	2	1	1	1	0	2	4	3	4.5
Concepto 5	0	2	1	2	2	1	1	0	3	3	3
Concepto 6	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0.5
Concepto 7	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0.5

ECOASIN - Scores Grado Enología y PEC ENOFOOD-"Tecnología enológica I"

5 voters have participated in this poll.

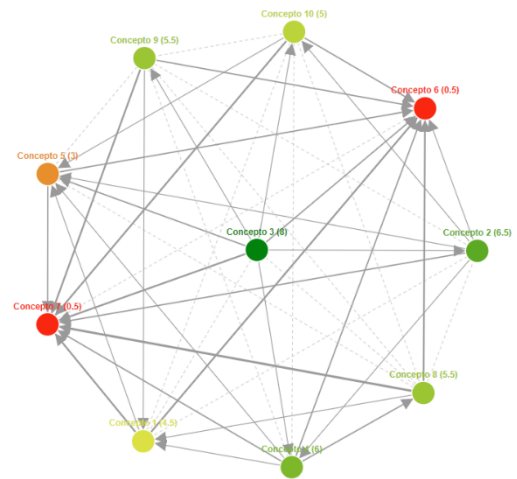
Computation method:
Copeland

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 y PEC ENOFOOF-"Tecnología enológica I"

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 5	Concepto 2	Concepto 3	Concepto 8	Concepto 4	Concepto 7	Concepto 9	Concepto 1	Concepto 6	Concepto 10	Scores
Concepto 5	0	3	2	3	3	4	3	3	4	5	8
Concepto 2	2	0	2	3	4	4	3	5	4	3	7
Concepto 3	3	3	0	2	3	3	2	4	4	3	7
Concepto 8	2	2	3	0	3	3	5	3	4	3	7
Concepto 4	2	1	2	2	0	2	3	4	3	4	4
Concepto 7	1	1	2	2	3	0	2	4	4	3	4
Concepto 9	2	2	3	0	2	3	0	2	4	3	4
Concepto 1	2	0	1	2	1	1	3	0	3	3	3
Concepto 6	1	1	1	1	2	1	1	2	0	3	1
Concepto 10	0	2	2	2	1	2	2	2	2	0	0

ECOASIN - Ranking Grado en Enología y PEC ENOFOOF-"Tecnología enológica I"

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

