

ECOASIN: Evaluación de COncceptos de ASignaturas mediante INteligencia colectiva

CURSO 2022-2023

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. Identificar las distintas **fuentes de enzimas** y las ventajas del uso de enzimas de origen microbiano.
3. Distinguir la diferencia entre la **regulación de la biosíntesis de enzimas microbianas** por inducción y represión por retroinhibición.
4. Conocer los procedimientos básicos para la **extracción de enzimas** de origen microbiana.
5. Identificar las **enzimas de interés en la industria alimentaria**.