

---

**ECOASIN: Evaluación de COncceptos de ASignaturas mediante INteligencia colectiva**

**CURSO 2022-2023**

**ASIGNATURA:** “BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS I”. PRÁCTICAS DE LABORATORIO

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

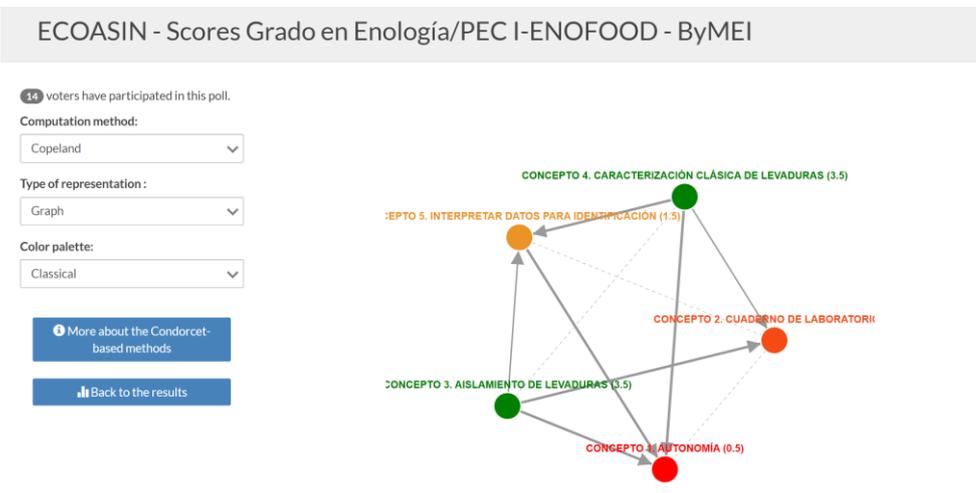
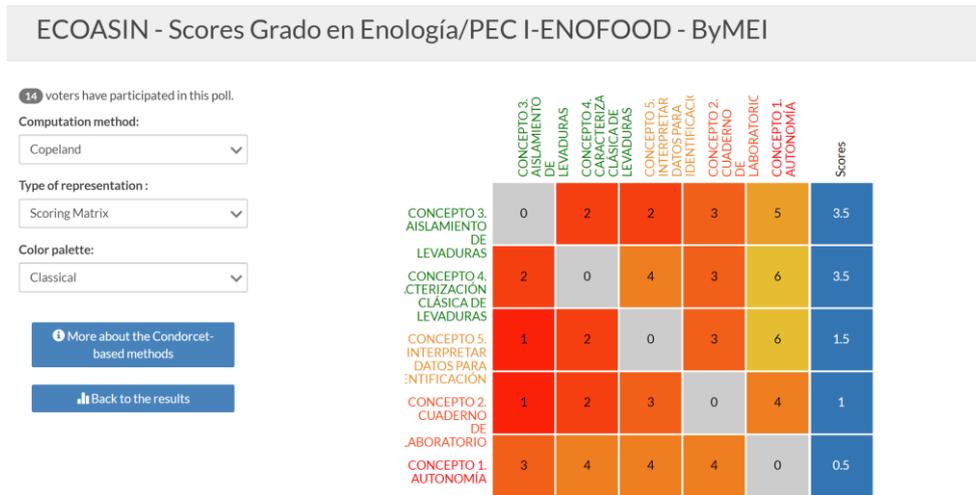
**Profesor responsable:** Violeta Ruipérez Prádanos

**CONCEPTOS:**

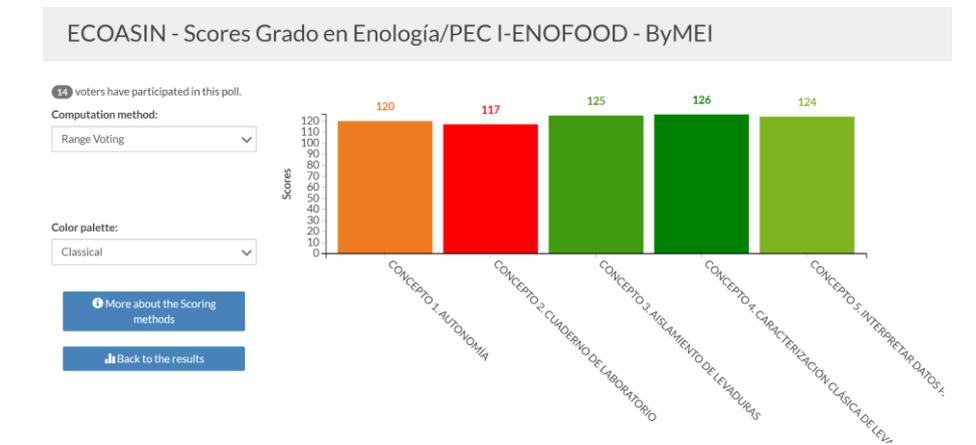
1. Mejorar la autonomía para desarrollar el trabajo propuesto en el laboratorio de Microbiología.
2. Elaborar correctamente un cuaderno de laboratorio.
3. Conocer y aplicar las técnicas de aislamiento de levaduras en mostos y vinos.
4. Conocer y aplicar las técnicas empleadas para la caracterización clásica de levaduras.
5. Interpretar los datos usando los esquemas de clasificación y las bases de datos para identificar el género de una levadura vínica.

**RESULTADOS OBTENIDOS CON RATING**

**Método “Condorcet-based methods”:**

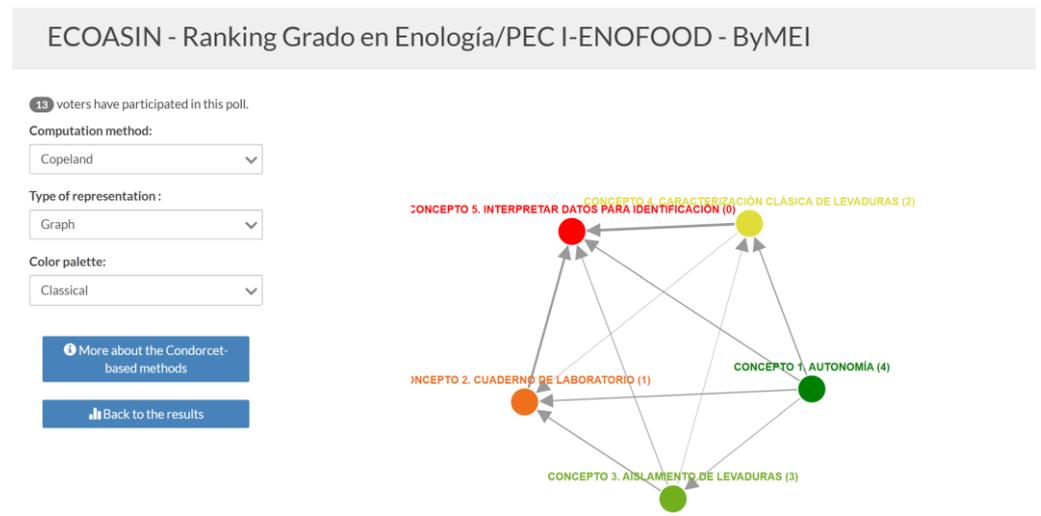
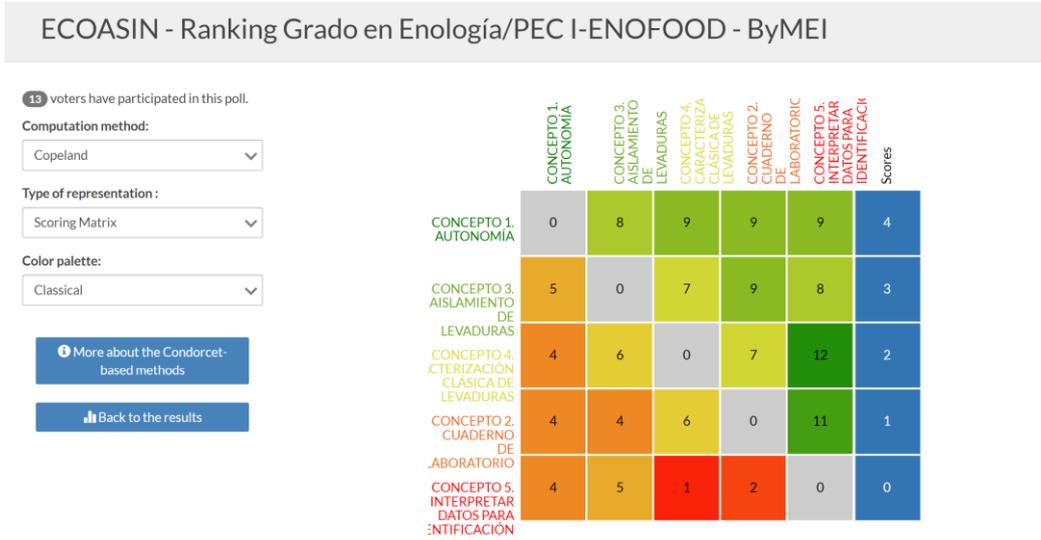


**Método “Scoring methods”:**

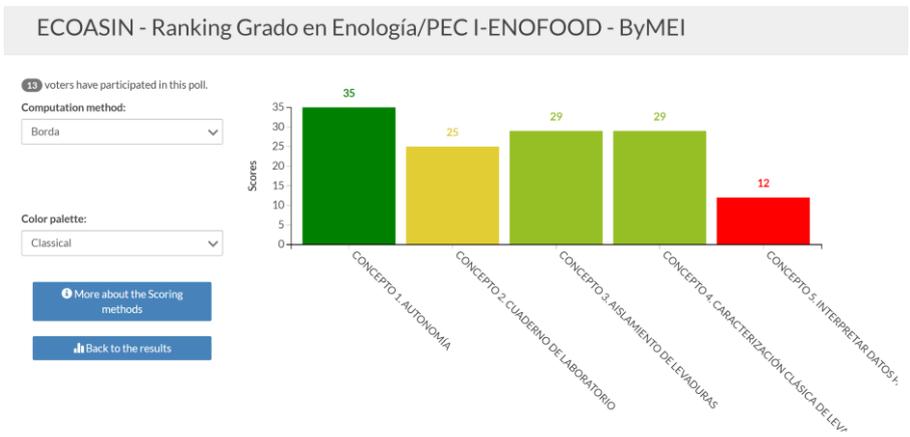


**RESULTADOS OBTENIDOS CON RANKING**

**Método “Condorcet-based methods”:**



**Método “Scoring methods”:**



**ASIGNATURA: “BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS II”**

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

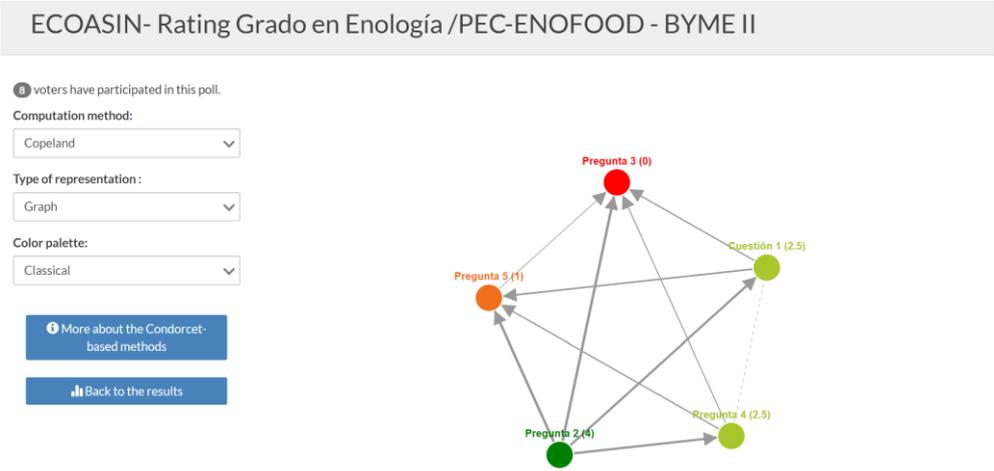
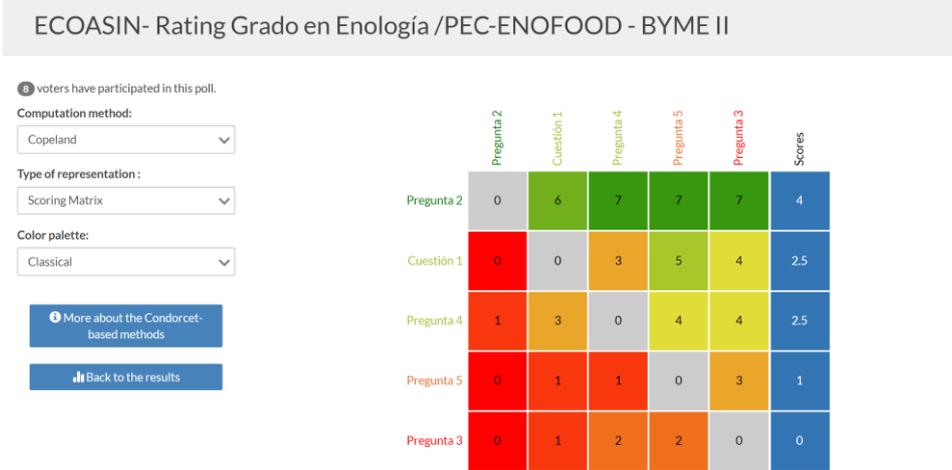
**Profesor responsable:** Raúl Moyano Gracia

**CONCEPTOS:**

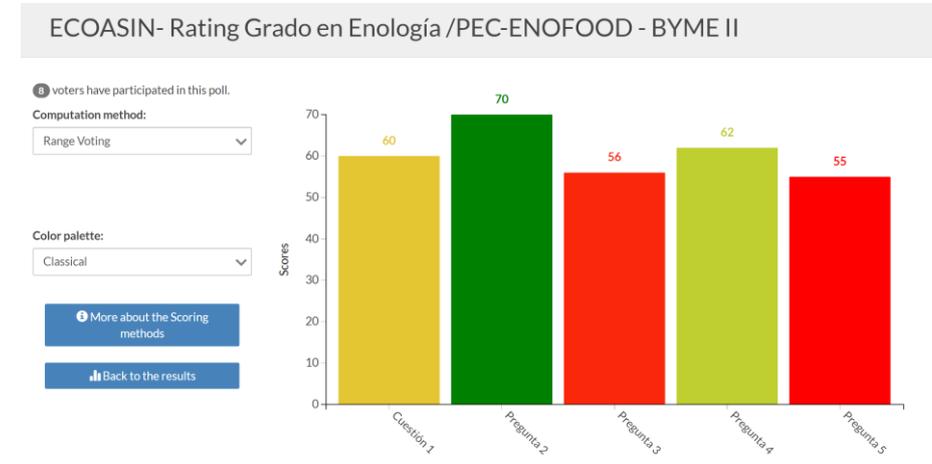
1. Soy capaz de elegir un coadyuvante del sulfuroso con efecto antimicrobiano.
2. Conozco los parámetros a controlar para facilitar el desarrollo de la FML.
3. Soy capaz de prever la estabilidad microbiana que tendrá un vino en función de sus características fisicoquímicas y microbiológicas.
4. Soy capaz de explicar la incidencia que la presencia de manoproteínas ejerce en un vino.
5. Puedo enumerar las modificaciones que la presencia de *Brettanomyces* puede originar en un vino.

**RESULTADOS OBTENIDOS CON RATING**

**Método “Condorcet-based methods”:**

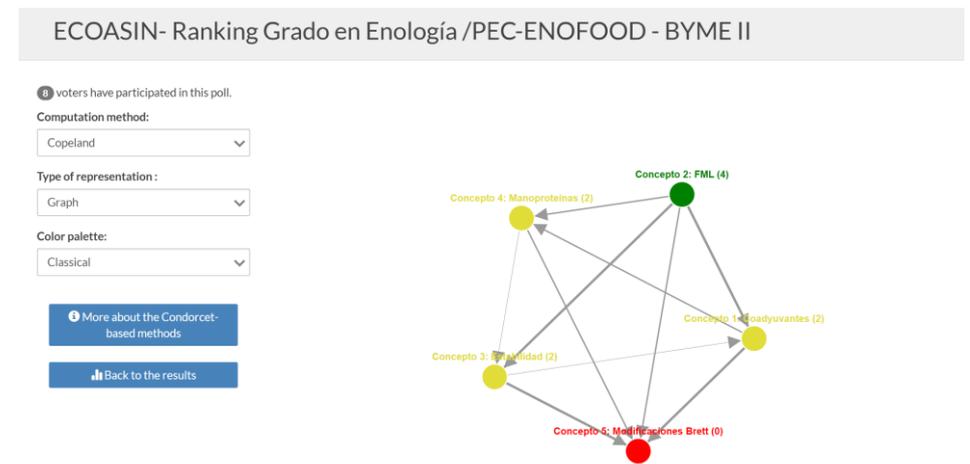
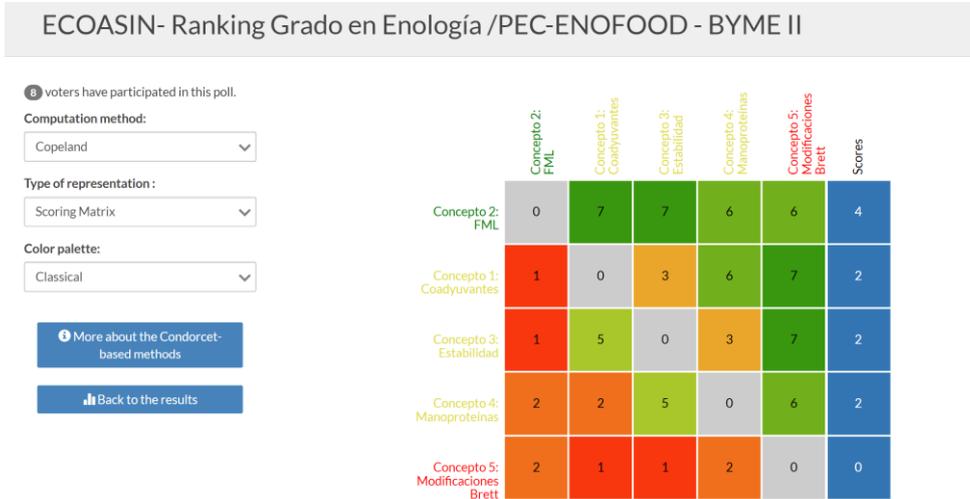


**Método “Scoring methods”:**

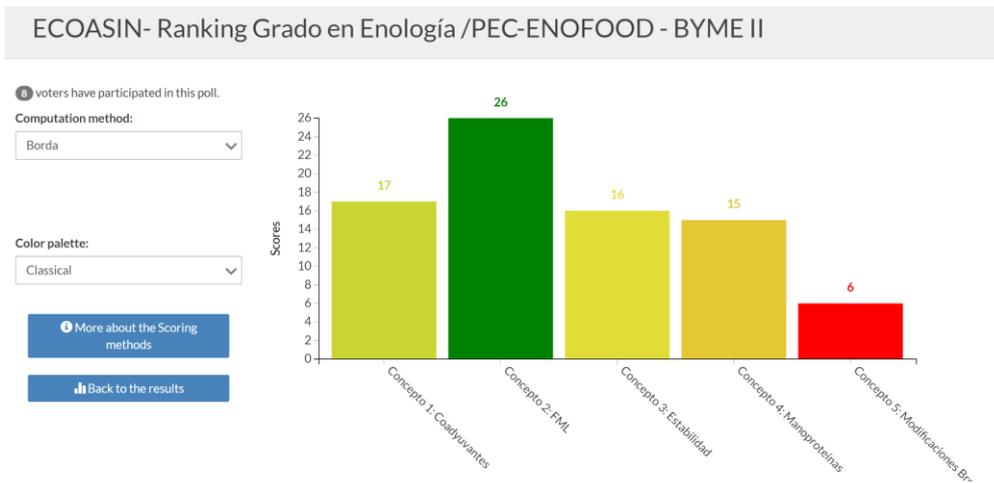


**RESULTADOS OBTENIDOS CON RANKING**

**Método “Condorcet-based methods”:**



**Método “Scoring methods”:**

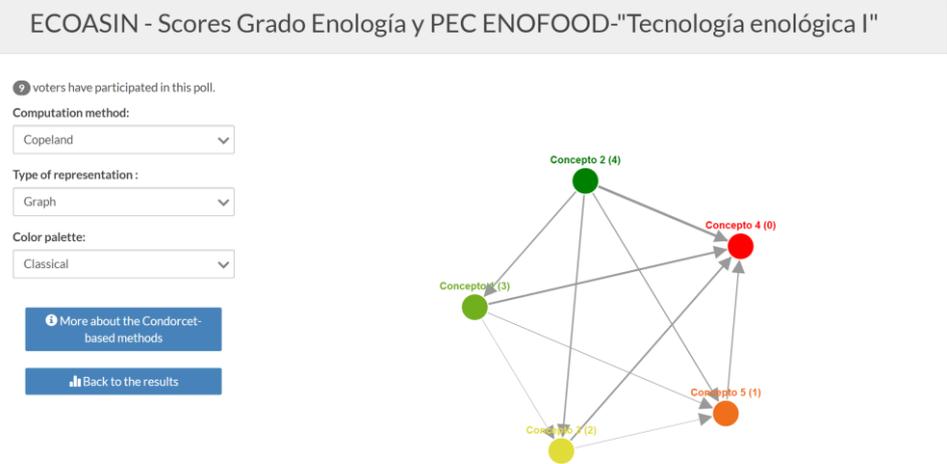
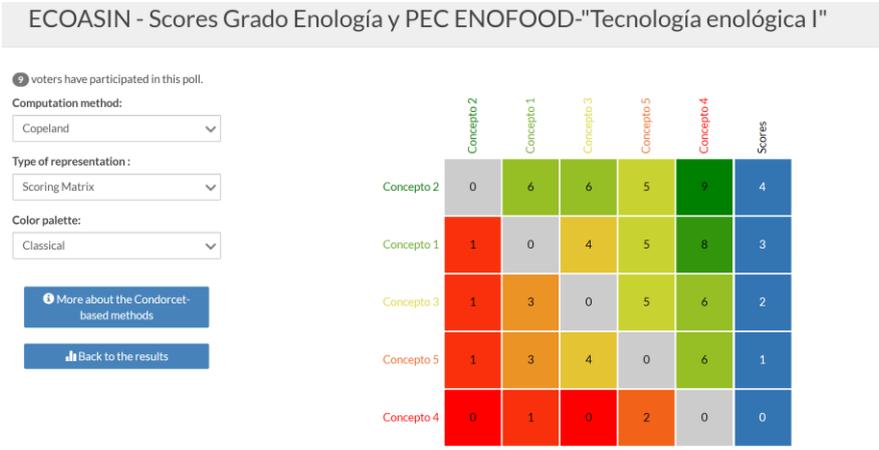


**ASIGNATURA: “TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I”****Titulación:** Grado en Enología/PEC I-ENOFOOD**Profesor responsable:** Encarnación Fernández Fernández**CONCEPTOS:**

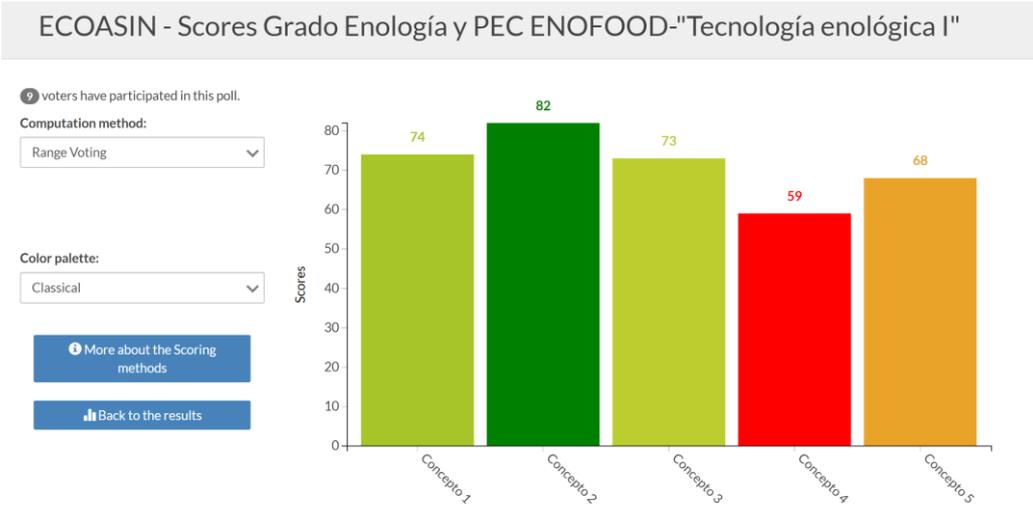
1. Conocer las **transformaciones del racimo de uva durante la maduración**, así como los distintos **factores que afectan a la calidad enológica de la uva**.
2. Planificar y realizar la **vendimia manual o la vendimia mecanizada**. Saber cómo realizar la **recepción de la uva en la bodega y las bombas/equipos utilizados para su transporte en la bodega**.
3. Explicar los distintos **tratamientos mecánicos de la vendimia** (despalillado, estrujado, escurrido y prensado) en función del tipo de elaboración y la maquinaria implicada. Dominar las **correcciones legalmente permitidas en mostos y vinos**.
4. Describir los **procesos de elaboración de vinos blancos, tintos, rosados, doble pasta y vinos ecológicos**.
5. Dominar y distinguir las **técnicas de clarificación**, así como **técnicas y equipos de filtración, embotellado y taponado de vinos**.

**RESULTADOS OBTENIDOS CON RATING**

**Método "Condorcet-based methods":**



**Método "Scoring methods":**



**RESULTADOS OBTENIDOS CON RANKING**

**Método "Condorcet-based methods":**

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

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

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

10 voters have participated in this poll.

Computation method:

Copeland

Type of representation:

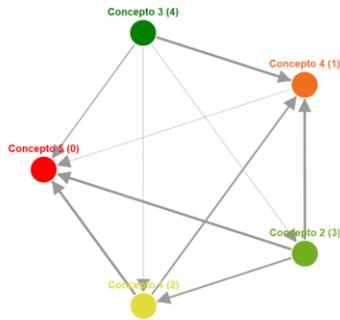
Graph

Color palette:

Classical

More about the Condorcet-based methods

Back to the results



**Método "Scoring methods":**

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

10 voters have participated in this poll.

Computation method:

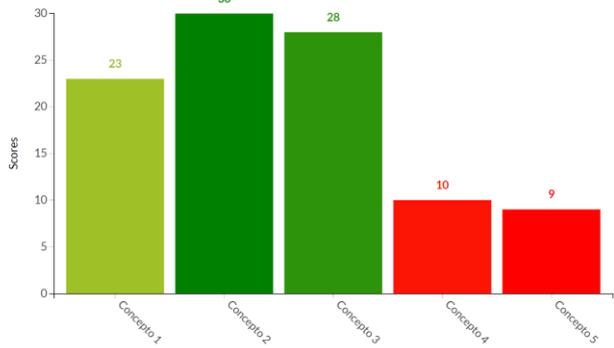
Borda

Color palette:

Classical

More about the Scoring methods

Back to the results



**ASIGNATURA: BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA**

**Titulación:** Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias y PEC I-ENOFood

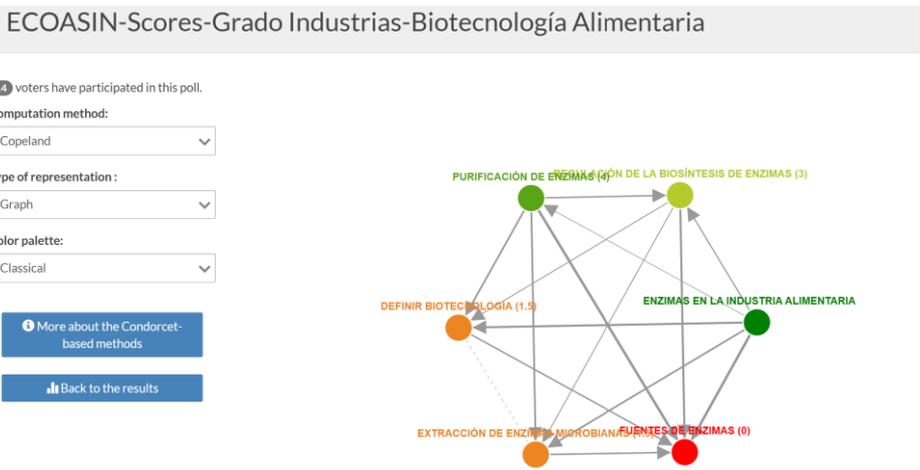
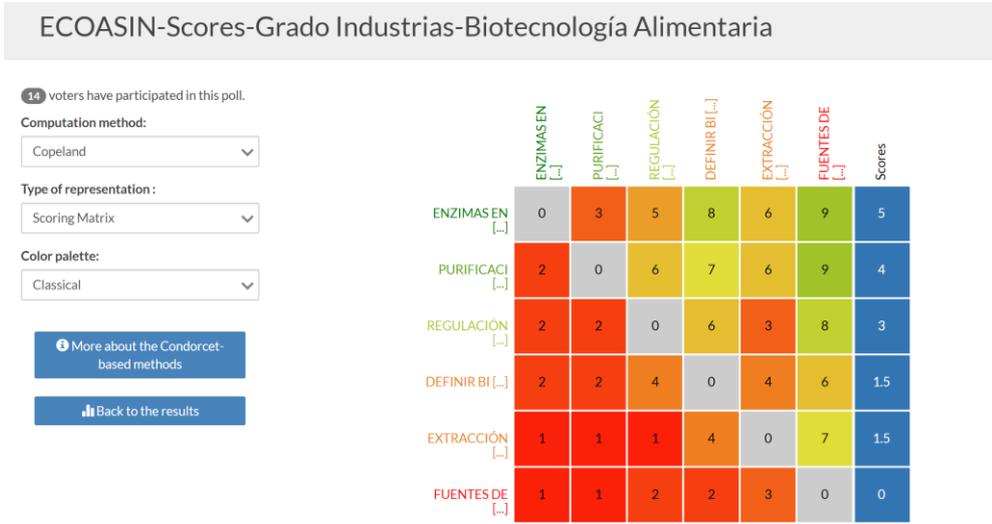
**Profesor responsable:** José Manuel Rodríguez Nogales

**CONCEPTOS:**

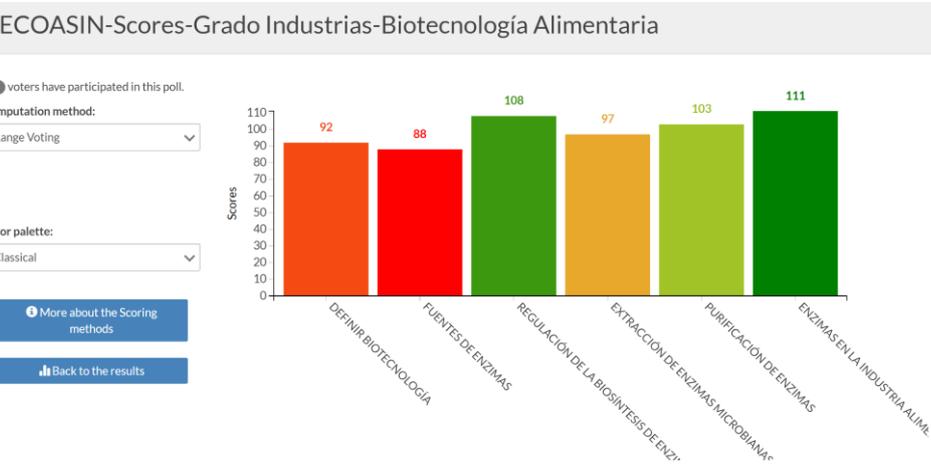
1. Dar una **definición** adecuada de biotecnología y **biotecnología de los alimentos**.
2. Identificar las distintas **fuentes de enzimas** y las ventajas del uso de enzimas de origen microbiano.
3. Distinguir la diferencia entre la **regulación de la biosíntesis de enzimas microbianas** por inducción 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**.

**RESULTADOS OBTENIDOS CON RATING**

**Método “Condorcet-based methods”:**

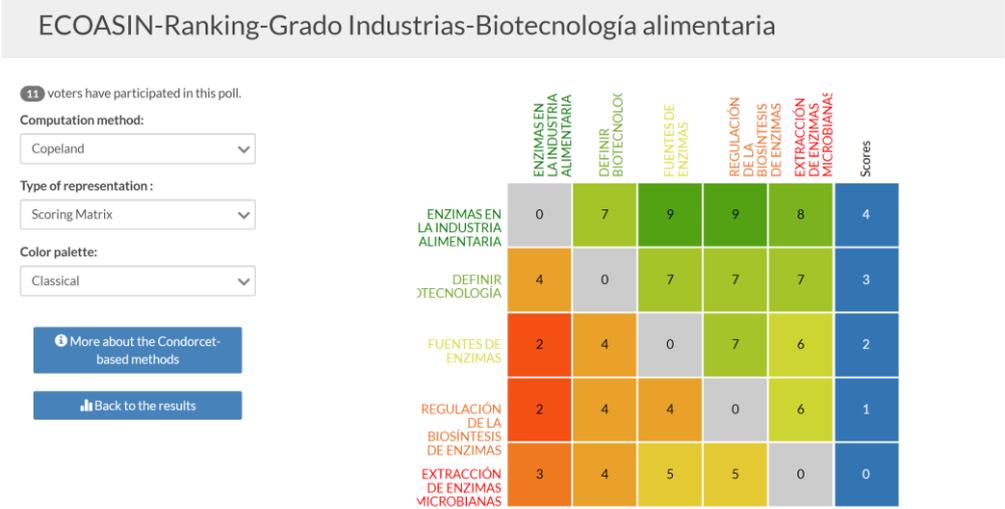
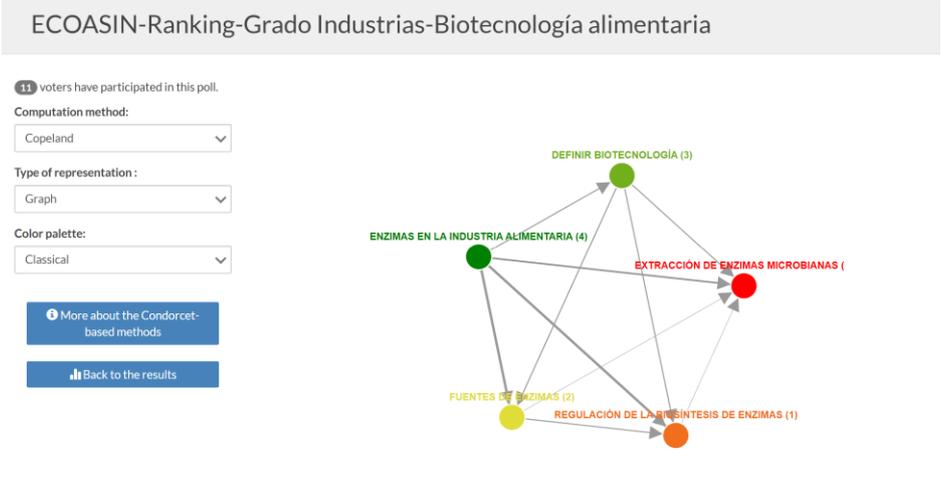


**Método “Scoring methods”:**

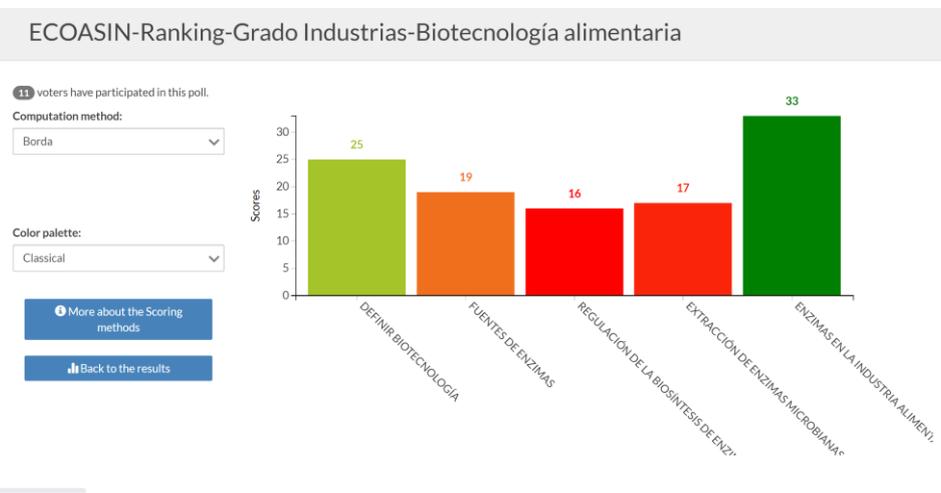


**RESULTADOS OBTENIDOS CON RANKING**

**Método “Condorcet-based methods”:**



**Método “Scoring methods”:**

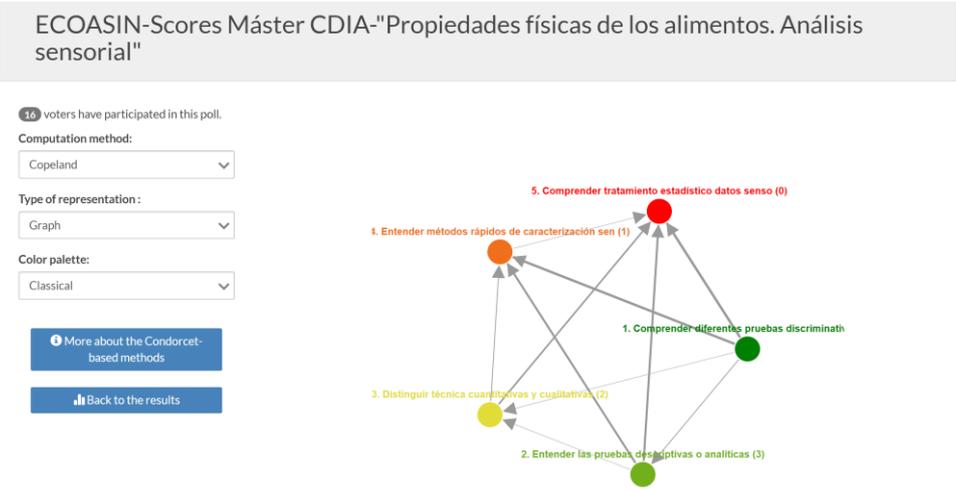
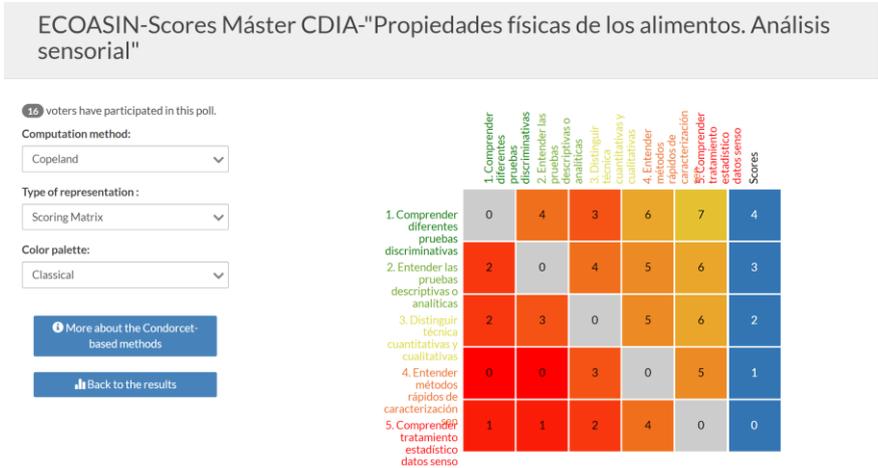


**ASIGNATURA: “PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS. ANÁLISIS SENSORIAL”****Titulación:** Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos**Profesor responsable:** Encarnación Fernández Fernández**CONCEPTOS:**

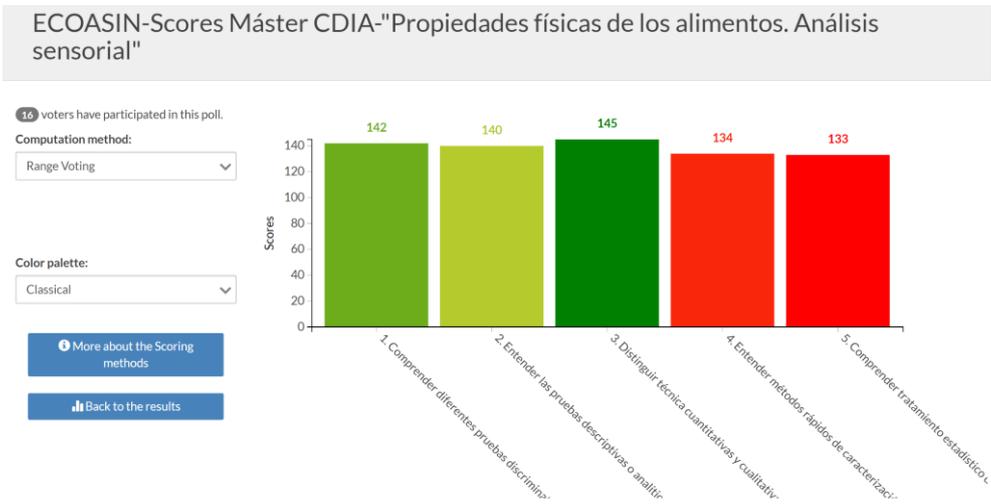
1. Comprender las diferentes **pruebas discriminativas** (ventajas/inconvenientes), sus **aplicaciones y el análisis de los resultados** obtenidos con ellas.
2. Entender las **pruebas descriptivas o analíticas** y planificar la **formación de un panel de catadores entrenado** (catadores analíticos).
3. Distinguir entre las **técnicas cuantitativas y las técnicas cualitativas en los estudios con consumidores**.
4. Entender los **métodos rápidos de caracterización sensorial** (*JAR, Flash Profiling, CATA, Sorting, Projective Mapping*).
5. Comprender **el tratamiento estadístico e interpretación de los datos** obtenidos en las distintas pruebas de análisis sensorial (ANOVA, ACP, Cluster, etc.).

**RESULTADOS OBTENIDOS CON RATING**

**Método "Condorcet-based methods":**

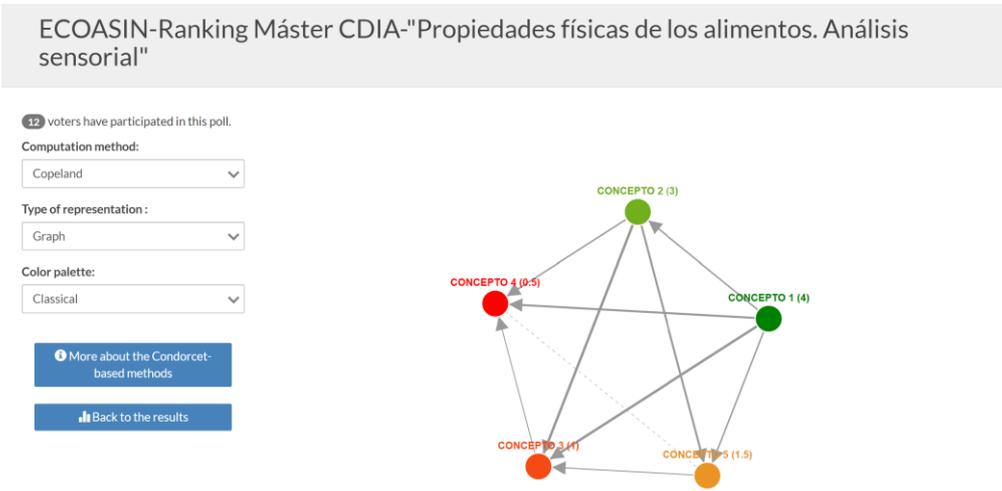


**Método "Scoring methods":**



**RESULTADOS OBTENIDOS CON RANKING**

**Método "Condorcet-based methods":**



**Método "Scoring methods":**

