

3.- COMPETENCIAS

| COMPETENCIAS BÁSICAS | |
|----------------------------------|--|
| CB1 | Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel, que si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio; |
| CB2 | Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro de su área de estudio; |
| CB3 | Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética; |
| CB4 | Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado; |
| CB5 | Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía. |
| COMPETENCIAS GENERALES DE TÍTULO | |
| CG1 | Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar. |
| CG2 | Capacidad de resolver problemas. |
| CG3 | Capacidad de trabajar en equipo. |
| CG4 | Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica. |
| CG5 | Capacidad de tomar decisiones. |
| CG6 | Adquirir un compromiso ético. |
| CG7 | Capacidad de análisis y síntesis. |
| CG8 | Desarrollar un razonamiento crítico. |
| CG9 | Desarrollar habilidades de iniciación al trabajo científico y el informe técnico. |
| CG10 | Haber desarrollado la motivación por la calidad. |
| CG11 | Capacidad de organización y planificación. |
| CG12 | Capacidad de gestión de la información. |
| CG13 | Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones. |
| CG14 | Sensibilidad hacia temas medioambientales. |
| CG15 | Ser capaz de diseñar y gestionar proyectos. |

| COMPETENCIAS UNIVERSIDAD | |
|--------------------------|--|
| CU1 | Acreditar el uso y dominio de una lengua extranjera |
| CU2 | Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC |
| CU3 | Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento |
| COMPETENCIAS ESPECÍFICAS | |
| CE1 | Reconocer y aplicar los fundamentos físicos, químicos, bioquímicos, biológicos, fisiológicos, matemáticos y estadísticos necesarios para la comprensión y el desarrollo de la Ciencia y Tecnología de los alimentos. |
| CE2 | Conocer los modelos de producción de alimentos, su composición y propiedades físicas, físico-químicas y químicas para determinar su valor nutritivo y funcionalidad. |
| CE3 | Conocer las técnicas y realizar análisis de alimentos que garanticen unas condiciones óptimas para el consumo humano. |
| CE4 | Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos alimentarios destinados al consumo humano. |
| CE5 | Conocer los procesos de conservación de los alimentos e identificar las modificaciones que estos implican sobre las características de los alimentos. |
| CE6 | Conocer, comprender y aplicar la metodología clásica y los nuevos procesos tecnológicos destinados a la mejora en la producción y tratamiento de los alimentos. |
| CE7 | Analizar los peligros biológicos, físicos y químicos de la cadena alimentaria con la finalidad de proteger la salud pública. |
| CE8 | Aplicar las normas de higiene alimentaria al diseño de industrias, así como a los procesos y productos alimentarios, para garantizar la gestión de la seguridad alimentaria de acuerdo al marco legal establecido. |
| CE9 | Desarrollar protocolos de gestión medioambiental y control de la calidad en industrias alimentarias. |
| CE10 | Conocer y aplicar los conocimientos básicos de economía, comercialización y gestión de empresas en industrias alimentarias. |
| CE11 | Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad. |
| CE12 | Conocer y establecer pautas nutricionales y diseñar alimentos para favorecer un consumo y una alimentación saludable. |
| CE13 | Comprender y saber aplicar acciones para fomentar la educación alimentaria, los sistemas de salud y las políticas alimentarias. |
| CE14 | Evaluar, controlar y gestionar las estrategias y planes de prevención y control de enfermedades originadas por el consumo de alimentos. |
| CE15 | Informar, capacitar y asesorar legal, científica y técnicamente a la administración pública, a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos. |
| CE16 | Poner en práctica los principios y metodologías que definen el perfil profesional del científico y tecnólogo de los alimentos, demostrando de forma integrada la adquisición de las destrezas y competencias que contempla el grado. |