



## COMPETENCIAS DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

### 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 la 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

### GENERALES

CG1 - Aplicar los principios del método científico

CG2 - Capacidad de conocer y comprender los fundamentos y principios científicos en los cuales se basan la ciencia de los

alimentos, los procesos de la tecnología alimentaria y las aplicaciones en la obtención de alimentos seguros, sanos, nutritivos y apetitosos

CG3 - Capacidad de aplicar los conocimientos adecuados al desarrollo práctico de su profesión

CG4 - Capacidad de búsqueda e interpretación de información en las fuentes bibliográficas adecuadas

CG5 - Conocer los procesos básicos de un laboratorio y saber utilizar equipos, manejar reactivos, cumplir condiciones de seguridad y elaborar informes

CG6 - Promover el desarrollo de valores y nuevas aptitudes que contribuyan al uso racional de los recursos naturales, dando solución a problemas medioambientales, así como al respeto de

los principios de igualdad de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

### **TRANSVERSALES**

CT1 - Funcionar de forma efectiva individualmente y en equipo, unidisciplinar o multidisciplinar, así como en un entorno internacional

CT2 - Ser capaz de transmitir información, ideas, problemas y soluciones de manera eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional

CT3 - Mantener actualizados los conocimientos, adaptarse a nuevas situaciones y desarrollar la creatividad

CT4 - Ser capaz de desarrollar una actividad profesional desde el respecto a los derechos fundamentales y de igualdad de oportunidades, en el marco de la deontología profesional y compromiso ético

CT5 - Tomar la iniciativa y mostrar espíritu emprendedor

CT6 - Ser capaz de utilizar inglés científico

### **ESPECIFICAS**

CE1 - Aplicar los conocimientos fundamentales y básicos de la física, matemáticas, química, bioquímica, microbiología, biología y fisiología humana necesarios al desarrollo de otras materias así como de las actividades propias de la profesión.

CE2 - Capacidad para el análisis y síntesis de información; interpretación de modelos y datos

CE3 - Ser capaz de reconocer las características físico-químicas, sensoriales y nutritivas de los alimentos, y valorar su influencia en el procesado y en la calidad del producto final.

CE4 - Relacionar la composición de los alimentos con sus propiedades físicas, químicas y tecnológicas.

CE5 - Identificar e interpretar los cambios y las reacciones responsables del deterioro y/o transformación de los alimentos.

CE6 - Utilizar la instrumentación, técnicas y métodos habituales para el análisis físico-químico, microbiológico y sensorial de los alimentos.

CE7 - Reconocer los diferentes sistemas de producción de las materias primas de origen animal y vegetal.

CE8 - Aplicar las operaciones básicas y los fundamentos de los procesos en la industria alimentaria para seleccionar el equipamiento más adecuado y organizar las líneas de elaboración y envasado de alimentos.

CE9 - Capacidad para aplicar los conocimientos de formulación, transformación, procesado, envasado, conservación, almacenamiento y distribución de todos los alimentos, cualquiera que sea su destino o forma de comercialización.

CE10 - Aplicar las herramientas básicas de la ingeniería genética en la biotecnología alimentaria.

CE11 - Ser capaz de reconocer los principales problemas asociados a los diferentes alimentos y a su procesado, así como establecer herramientas de control de procesos.

CE12 - Seleccionar los procesos más adecuados de elaboración de un alimento sobre la base de unos objetivos de sostenibilidad y protección del medio ambiente.

CE13 - Capacidad para aplicar los conocimientos de la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos para garantizar la higiene y seguridad alimentaria.

CE14 - Diseñar las medidas para garantizar la higiene de productos y procesos de la industria alimentaria.

CE15 - Capacidad para diseñar e implementar un programa de gestión de calidad en una industria agroalimentaria.

CE16 - Utilizar los conocimientos básicos de la legislación y la deontología para su aplicación en el ámbito alimentario.

CE17 - Capacidad para aplicar los fundamentos básicos de economía, técnicas de mercado y gestión empresarial para diseñar un plan de empresa y un esquema de organización empresarial.

CE18 - Aplicar el conocimiento adquirido sobre los nutrientes y los procesos metabólicos, al estudio de la funcionalidad de éstos en el cuerpo humano.

CE19 - Utilizar las herramientas básicas para calcular los requerimientos energéticos y nutritivos en las diferentes etapas de la vida así como en distintas culturas.

CE20 - Ser capaz de relacionar el impacto de la alimentación en la salud.

CE21 - Aplicar los conocimientos, competencias y destrezas que se adquieren a lo largo de la titulación en un entorno profesional.

CE22 - Capacidad de realizar individualmente un trabajo en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de Alimentos en el que se sinteticen e integren las competencias adquiridas en las enseñanzas, así como su presentación y defensa ante una comisión de evaluación.