OBJETIVOS

De acuerdo con el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, se definen los siguientes objetivos para el título de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Burgos:

Objetivo general del título

Formar a profesionales con los conocimientos necesarios en materias básicas, que les permitan estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro, los principios fundamentales de su procesado y la mejora de los mismos para el consumo público, todo ello encaminado al diseño y selección de los métodos más adecuados de conservación, transformación, envasado, distribución y uso para garantizar alimentos de alta calidad sensorial, seguros, nutritivos, saludables y adaptados a los nuevos hábitos de consumo y al marco legislativo vigente. Este objetivo se ha de lograr procurando el máximo aprovechamiento de los recursos naturales, la mínima generación de contaminantes y la valorización y gestión de los residuos industriales e impulsando, a su vez, el compromiso ético de los futuros profesionales con los derechos humanos y la sostenibilidad del medio ambiente.

Objetivos específicos

La formación universitaria de los graduados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos debe responder correctamente a distintos perfiles profesionales. En el Libro Blanco (Libro Blanco: Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación. 2005. www.aneca.es) se identificaron y describieron nueve perfiles. Tomando este estudio como base junto con la información recopilada en las consultas internas y externas realizadas durante la elaboración de la memoria para la elaboración del grado, en la Universidad de Burgos el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se ha orientado hacia la formación equilibrada en los siguientes ámbitos:

A) Seguridad alimentaria, nutrición y salud
B) Gestión y control de calidad de procesos y productos y
C) Procesado de alimentos y desarrollo e innovación de procesos y productos

Competencias generales y específicas

Las competencias básicas definidas en el RD1393/2007 están contempladas en las competencias definidas para esta titulación.

Las competencias que se han denominado **generales** (G) o competencias transversales dan respuesta a las siguientes competencias:

- *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.*
- *Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.*

- *Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.*

Las competencias específicas de la titulación, clasificadas como **globales** (GL) o **específicas** dentro de cada uno de los ámbitos definidos en los objetivos (A, B, C) dan respuesta a las siguientes competencias:

- *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 estudios.*
- *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.*

A continuación se relacionan las competencias generales y específicas que deben adquirir los estudiantes durante su formación universitaria y que son exigibles para otorgar el título de Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº	**Competencias Generales (G)**
G1	Capacidad de comunicación oral y escrita en español y en inglés
G2	Capacidad para la gestión de la información (incluyendo el uso eficaz y eficiente de las Tecnologías de la Información y Comunicación, TIC, y otros recursos).
G3	Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.
G4	Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.
G5	Capacidad de gestión eficaz y eficiente: espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones, y negociación.
G6	Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.
G7	Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.
G8	Capacidad de trabajo en equipo
G9	Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa
G10	Demostrar interés y compromiso con la deontología profesional y la defensa de los derechos y libertades recogidos en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de las Naciones Unidas.

Nº	**Competencias específicas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**
Competencias de carácter global (GL)	

GL1	Entender y saber aplicar los fundamentos biológicos, químicos, bioquímicos, físicos y matemáticos necesarios para el adecuado desarrollo de otras competencias
GL2	Reconocer los componentes de los alimentos y sus propiedades físico-químicas, nutricionales, funcionales y sensoriales
GL3	Aplicar los fundamentos de la fisiología y la nutrición humana en cada uno de los niveles de la cadena alimentaria
GL4	Seleccionar y utilizar los métodos estadísticos adecuados al diseño de experimentos y al tratamiento de datos en los distintos ámbitos de interés para la ciencia y tecnología de los alimentos
GL5	Buscar, interpretar y aplicar la normativa alimentaria
GL6	Saber utilizar las herramientas de gestión en la empresa alimentaria
GL7	Diseñar y desarrollar pruebas experimentales para evaluar alimentos y procesos alimentarios
GL8	Comprender la alimentación como un factor ambiental condicionante del estado de salud y la calidad de vida de la población
Competencias en el ámbito de la seguridad alimentaria, nutrición y salud (A)	
A1	Identificar y establecer las posibles causas de deterioro de los alimentos
A2	Evaluar el riesgo potencial higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase …
A3	Establecer mecanismos de trazabilidad
A4	Promover la seguridad y la calidad en la cadena alimentaria, desde la producción de materias primas al consumo
A5	Intervenir en actividades de promoción de la salud relacionadas con el consumo de alimentos
Competencias en el ámbito de la gestión y control de calidad de procesos y productos (B)	
B1	Adquirir habilidades y destrezas en el análisis de alimentos
B2	Implantar y gestionar sistemas de calidad aplicados a los alimentos, procesos alimentarios y a los programas de restauración colectiva
B3	Diseñar y establecer procedimientos y manuales de control de calidad de procesos y productos
Competencias en el ámbito del procesado de alimentos, desarrollo e innovación de procesos y productos (C)	
C1	Evaluar el impacto del procesado sobre las propiedades de los alimentos
C2	Explicar, seleccionar y saber implantar los procesos tecnológicos adecuados para la producción y conservación de alimentos
C3	Determinar la idoneidad de los avances tecnológicos para la innovación de alimentos y procesos de la industria alimentaria y evaluar su incidencia en la actitud del consumidor
C4	Manejar de forma racional, integral y sostenible los recursos naturales, promover la protección del medio ambiente y proponer alternativas de tratamiento, uso y reciclaje de residuos de la industria alimentaria

Estas competencias se desglosan en las competencias específicas de cada una de las asignaturas, que se detallan en las guías docentes.