



COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- *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*
- *Conocer los modelos de producción de alimentos, su composición y propiedades físicas, físico-químicas y químicas para determinar su valor nutritivo y funcionalidad*
- *Conocer las técnicas y realizar análisis de alimentos que garanticen unas condiciones óptimas para el consumo humano*
- *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*
- *Conocer los procesos de conservación de los alimentos e identificar las modificaciones que estos implican sobre las características de los alimentos*
- *Conocer, comprender y aplicar la metodología clásica y los nuevos procesos tecnológicos destinados a la mejora en la producción y tratamiento de los alimentos*
- *Analizar los peligros biológicos, físicos y químicos de la cadena alimentaria con la finalidad de proteger la salud pública*
- *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*
- *Desarrollar protocolos de gestión medioambiental y control de la calidad en industrias alimentarias*
- *Conocer y aplicar los conocimientos básicos de economía, comercialización y gestión de empresas en industrias alimentarias*
- *Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad*
- *Conocer y establecer pautas nutricionales y diseñar alimentos para favorecer un consumo y una alimentación saludable*
- *Comprender y saber aplicar acciones para fomentar la educación alimentaria, los sistemas de salud y las políticas alimentarias*
- *Evaluar, controlar y gestionar las estrategias y planes de prevención y control de enfermedades originadas por el consumo de alimentos*
- *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*
- *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*