PLAN DE INTEGRACION DE LA SOSTENIBILIDAD EN LAS TITULACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS

PROPUESTA DEL GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS PARA LA FASE de "Identificación de competencias existentes"

Principios y valores democráticos y los ODS enunciados en el RD 822/2021 de 28 de septiembre	ODS ASOCIADOS		СОМРІ	ETENCIAS BÁ	ÍSICAS		COMPETENCIAS GENERALES								COMPETENCIAS TRANSVERSALES									COMPETENCIAS ESPECÍFICAS											
		CB1	CB2	СВЗ	CB4	CB5	G1	G2 (63 G4	G5	G6	G7	G8	T1	T2	ТЗ	T4	TS	Т6	17	Т8	9 Т.	0 E1-A	- 1	E2-A E	I-A	E4-A	ES-A	E1-B	E2-B	E3-B	E1-C	E2-C	E3-C	E4-C
	ODS1 Fin de la pobreza.																																		
	ODS2. Hambre cero																																		
	ODS3. Salud y bienestar																																		
	ODS4. Educación de calidad.																																		
	ODSS. Igualdad de género.																																		
	ODS6. Agua limpia y saneamiento.																																		
	ODSS. Trabaio decente y crecimiento económico																																		
contenido o práctica discriminatoria, la cultura de la paz y de la participación, entre otros-;	ODS10. Reducción de las desigualdades.																																		
	ODS12. Producción y consumo responsables																																		
	ODS16. Paz, justicias e instituciones sólidas.																																		
	ODS17. Alianzas para lograr objetivos.																																		
	OLISTA: Allianzas para lograr objectivos.																																		
	ODS1 Fin de la nobreza.																																		
b) el respeto a la igualdad de género atendiendo a lo establecido en la Ley Orgánica 3/2007, de 22	ODS3. Salud y bienestar																																		
a lo establecido en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y de hombres, y al principio de igualdad de trato y																																			
no discriminación por razón de nacimiento, origen nacional o étnico, religión, convicción u	ODSS. Igualdad de género. ODSS. Trabajo decente y crecimiento económico																																		
identidad o expresión de género, características sexuales, enfermedad, situación socioeconómica																																			
o cualquier otra condición o circumtancia personal o social.	ODS10. Reducción de las desigualdades.																																		
	ODS16. Paz, justicias e instituciones sólidas.																																		
	ODS17. Alianzas para lograr objetivos.																																		
	ODS1 Fin de la pobreza.	-																																	
	ODS2. Hambre cero ODS3. Salud v bienestar	-																																	
	ODS4. Educación de calidad.																																		
	ODSS. Igualdad de género.																																		
	ODS6. Agua limpia y saneamiento.																																		
 c) el respeto a los principios de accesibilidad universal y diseño para todas las personas, de conformidad con lo dispuesto en la disposición 	ODS7. Energía asequible y no contaminante.																																		
final segunda del Tento Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su indusión social, aprobado por Real Decreto Legistativo 12013, de 29 de noviembre;	ODS8. Trabajo decente y crecimiento económico																																		
	ODS9. Industria, innovación e infraestructuras.																																		
	OUS10. Reducción de las desigualdades.																																		
	ODS11. Ciudades y comunidades sostenibles.																																		
	ODS13. Acción por el clima.													<u> </u>										-		_									
	ODS14. Vida submarina.									-				ļ												_									
	ODS15. Vida de ecosistemas terrestres.									-																_									
	ODS16. Paz, justicias e instituciones sólidas.																																		
	ODS17. Alianzas para lograr objetivos.																																		
d) el tratamiento de la sossenibilidad y del cambio climático, de conformidad conto de conformidad conformidad y Transcide Energética.																																			
	ODSS. Agua limpia y saneamiento.																																		
	ODS7. Energía asequible y no contaminante.									-																									
	ODS9. Industria, innovación e infraestructuras.																																		
	ODS11. Ciudades y comunidades sostenibles.									-																									
	ODS12. Producción y consumo responsables																																		
		_																																	
	ODS14. Vida submarina.																																		
	ODS15. Vida de ecosistemas terrestres.									1																									
	ODS16. Paz, justicias e instituciones sólidas.	_								-																									
	ODS17. Alianzas para lograr objetivos.																																		

COMPETENCIAS: GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

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 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.

COMPETENCIAS GENERALES

- G1 Entender y saber aplicar los fundamentos biológicos, químicos, bioquímicos, físicos y matemáticos necesarios para el adecuado desarrollo de otras competencias.
- G2 Reconocer los componentes de los alimentos y sus propiedades físico-químicas, nutricionales, funcionales y sensoriales.
- G3 Aplicar los fundamentos de la fisiología y la nutrición humana en cada uno de los niveles de la cadena alimentaria.
- G4 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.
- G5 Buscar, interpretar y aplicar la normativa alimentaria.
- G6 Saber utilizar las herramientas de gestión en la empresa alimentaria.
- G7 Diseñar y desarrollar pruebas experimentales para evaluar alimentos y procesos alimentarios.
- G8 Comprender la alimentación como un factor ambiental condicionante del estado de salud y la calidad de vida de la población.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- T1 Capacidad de comunicación oral y escrita en español y en inglés.
- T2 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).
- T3 Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.
- T4 Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.
- T5 Capacidad de gestión eficaz y eficiente: espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones, y negociación.
- T6 Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.
- T7 Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.
- T8 Capacidad de trabajo en equipo.
- T9 Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa.
- T10 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.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- (A) Ámbito de la seguridad alimentaria, nutrición y salud.
- E1-A Identificar y establecer las posibles causas de deterioro de los alimentos.
- E2-A Evaluar el riesgo potencial higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase, etc.
- E3-A Establecer mecanismos de trazabilidad.
- E4-A Promover la seguridad y la calidad en la cadena alimentaria, desde la producción de materias primas al consumo.
- E5-A Intervenir en actividades de promoción de la salud relacionadas con el consumo de alimentos.
- (B) Ámbito de la gestión y control de calidad de procesos y productos.
- E1-B Adquirir habilidades y destrezas en el análisis de alimentos.
- E2-B Implantar y gestionar sistemas de calidad aplicados a los alimentos, procesos alimentarios y a los programas de restauración colectiva.

- E3-B Diseñar y establecer procedimientos y manuales de control de calidad de procesos y productos
- (C) Ámbito del procesado de alimentos, desarrollo e innovación de procesos y productos.
- E1-C Evaluar el impacto del procesado sobre las propiedades de los alimentos.
- E2-C Explicar, seleccionar y saber implantar los procesos tecnológicos adecuados para la producción y conservación de alimentos.
- E3-C 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.
- E4-C 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.