

COMPETENCIAS: MÁSTER EN SEGURIDAD Y BIOTECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB6. Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

CB7. Saber aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

CB8. Ser capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

CB9. Saber comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

CB10. Poseer las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENERALES

G1 - Capacidad de organización, planificación y toma de decisiones.

G2 - Habilidad para trabajar en equipo.

G3- Resolver problemas en entornos nuevos dentro de contextos multidisciplinares relacionados con la Biotecnología y Seguridad Alimentaria.

G4 - Capacidad procesar información técnica y científica, utilizando los conocimientos adquiridos como base para poder ser originales en el desarrollo y aplicación de ideas.

G5 - Capacidad para transmitir información correctamente de forma oral y escrita, desarrollando habilidades para comunicarse y redactar informes.

G6 - Capacidad para aprender de forma autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y/o investigador.

G7 - Desarrollar capacidades investigadoras: objetividad, crítica constructiva, discusión razonada de hechos y datos, establecimiento de conclusiones, etc.

G8 - Capacidad de manejo de las fuentes bibliográficas y de información relacionadas con el campo de los alimentos y la alimentación.

G9 - Compromiso con la ética profesional.

G10- Reconocer la importancia del desarrollo de una sensibilidad hacia temas medioambientales.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE1 - Conocer los fundamentos de los procesos de transformación y elaboración de alimentos en la industria alimentaria y aplicarlos en un contexto de investigación científica y tecnológica.

CE2 - Comparar distintas alternativas de procesado en el campo de la biotecnología industrial y valorar estrategias de mejora e innovación de procesos en la industria alimentaria.

CE3 - Conocer y manejar la metodología que permite evaluar la calidad y seguridad de los alimentos y la alimentación.

CE4 - Tener las bases para innovar y aplicar nuevos procesos tecnológicos en el procesado y producción de nuevos alimentos para favorecer un consumo y alimentación saludable.

CE5 - Adquirir conocimientos sobre la gestión de calidad y seguridad alimentaria para su aplicación en la industria alimentaria.

CE6 - Saber elaborar y valorar estrategias para mejorar la salud de los individuos por medio de los alimentos.

CE7 - Conocer los componentes bioactivos de los alimentos, determinar su valor nutritivo, características sensoriales, aplicación a la industria alimentaria y sus efectos saludables como mecanismos de prevención y control de patologías.

CE8 - Conocer y aplicar métodos estadísticos para manejar la información propia de análisis químicos, físicos, bioquímicos, sensoriales y nutricionales.

CE9 - Comprender las bases de diferentes procesos en el tratamiento de bioresiduos y valorar subproductos.

CE10 - Evaluar interpretar y resumir datos experimentales para resolver problemas específicos a los alimentos y de la industria alimentaria.

CE11 - Identificar y valorar problemas asociados a diferentes alimentos y a su procesado y proponer aquellas medidas necesarias para solventarlos.

CE12 - Ser capaz de reflexionar, analizar y debatir sobre la biotecnología y las ciencias alimentarias, así como de preparar informes y exposiciones públicas sobre esta temática.

CE13 - Adquisición de habilidades psicomotoras en el ámbito de la investigación en el laboratorio y en las plantas piloto.

CE14 - Manejar de forma apropiada las fuentes y gestores bibliográficas y de información relacionados con el campo de la Biotecnología y Seguridad Alimentaria.

CE15 - Capacidad de investigar en el ámbito de la biotecnología y la ciencia de los alimentos.

CE16 - Capacidad de exposición clara, precisa y coherente y capacidad de debate y defensa argumental.