



**Módulo II. Ciencias de los alimentos**  
**Materia 1. Estudio de los alimentos (15 ECTS OB)**

		ASIGNATURAS	
		Bromatología	Microbiología de los Alimentos
COMPETENCIAS			
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 resolución de problemas dentro de su área de estudio.	X	X
CG3	Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.	X	
CG5	Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.	X	
CG6	Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.	X	
CG7	Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.	X	
CG8	Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.	X	X
CG9	Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.		X
CG10	Elaborar, interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos	X	
CG11	Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		X
CG18	Intervenir en la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y soporte nutricional hospitalario y del tratamiento dietético-nutricional ambulatorio.	X	X
CG21	Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población.	X	X
CG22	Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud.		X
CG24	Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes.	X	
CG27	Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.		X
CG28	Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración		X
CE10	Identificar y clasificar los alimentos, productos alimenticios e ingredientes alimentarios.	X	
CE11	Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.	X	
CE13	Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.	X	
CE14	Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.	X	
CE15	Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.		X