



Módulo II. Ciencias de los alimentos
Materia 2. Procesado de los alimentos (6 ECTS OB)

| | | ASIGNATURAS | |
|--------------|---|----------------------|-------------------------|
| | | Tecnología Culinaria | Tecnología de 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 |
| CG2 | Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo. | X | |
| CG4 | Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional. | 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 |
| 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 | X |
| CG13 | Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas. | X | |
| CG23 | Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente. | | 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 | X |
| CE12 | Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos. | X | X |
| CE14 | Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos. | | X |
| CE16 | Conocer las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos, con respeto a la gastronomía tradicional. | X | |