



**Módulo III. Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Calidad**  
**Materia 2. Gestión de la Calidad (12 ECTS OB)**

		ASIGNATURAS	
		Economía y gestión alimentaria	Restauración Colectiva
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
CG1	Reconocer los elementos esenciales de la profesión del Dietista-Nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.	X	X
CG2	Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.	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	X
CG7	Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.	X	X
CG25	Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.	X	X
CG27	Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.	X	X
CG28	Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración		X
CE17	Elaborar, aplicar, evaluar y mantener prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos, aplicando la legislación vigente.		X
CE18	Participar en el diseño, organización y gestión de los distintos servicios de alimentación.	X	X
CE19	Colaborar en la implantación de sistemas de calidad.	X	X
CE20	Evaluar, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria.	X	X
CE21	Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias.	X	
CE22	Asesorar científica y técnicamente sobre los productos alimenticios y el desarrollo de los mismos. Evaluar el cumplimiento de dicho asesoramiento.	X	X
CE23	Participar en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.	X	
CE24	Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.	X	X