



## Competencias Generales

El diseño de competencias se ha llevado a cabo partiendo de las recomendaciones recogidas en el Marco Europeo de Cualificaciones para la Educación Superior, el Proyecto Tuning, los Descriptores de Dublín, la “Guía de Apoyo para la Elaboración de la Memoria para la Solicitud de Verificación de Títulos Oficiales (Grado y Máster)” de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA) y las recomendaciones de la Universidad de Valladolid recogidas en la “Guía para el Diseño y Tramitación de los Títulos de Grado y Máster de la UVA”

Se garantizarán, como mínimo, las siguientes competencias generales que los estudiantes deberán demostrar una vez cursado el *Máster*

G1 Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y de resolver problemas relacionados con la calidad, el desarrollo y la innovación de alimentos en un entorno en constante renovación y con demandas de calidad cada vez más altas, como el actual, desde una óptica multidisciplinar.

G2 Integrar conocimientos y utilizarlos para elaborar propuestas y formular juicios en el ámbito alimentario a partir de una información incompleta o limitada en función de criterios, de normas externas o de reflexiones personales, que incluyan las responsabilidades sociales y éticas.

G3 Saber comunicar y defender, oralmente y por escrito, conclusiones y las razones últimas que las sustentan, a públicos especializados y no especializados de forma ordenada, clara, concisa y sin ambigüedades.

G4 Dominar las habilidades de aprendizaje y conocimiento de la bibliografía y fuentes de información específicas que permitan estudiar, investigar y aprender de forma permanente y autónoma.

G5 Ser capaz de trabajar en equipo, demostrando habilidad para coordinar personas y tareas concretas y contribuir con profesionalidad al buen funcionamiento y organización del grupo sobre la base del respeto mutuo.

G6 Tener iniciativa, creatividad y estar motivado por la calidad.

G7 Capacidad de análisis y de síntesis de la información de diferentes fuentes y soportes tanto en lengua española como en otras de relevancia en el ámbito científico.



G8 Ser capaz de organizar y planificar el trabajo propio y el ajeno, así como los recursos disponibles, demostrando capacidad para tomar decisiones y resolver las dificultades que aparezcan.

G9 Alcanzar las habilidades propias del manejo de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs).

A parte de estas competencias, en esta titulación se vigilará y reforzará de forma transversal, en todas las actividades del master, el respeto a los derechos fundamentales y de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres, los principios de igualdad de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con discapacidad y los valores propios de una cultura de la paz y de valores democráticos.

### Competencias Específicas

- *Competencias desarrolladas en todos los titulados del Master:*

E1. Saber seleccionar las materias primas, ingredientes, aditivos y coadyuvantes más adecuados para desarrollar productos alimentarios con características nutricionales y de calidad optimizadas y adecuadas a los requisitos establecidos.

E2. Tener los conocimientos y criterio necesarios para seleccionar la técnica de procesado más adecuada, incluyendo la biotecnología, para elaborar productos alimentarios de alta calidad sensorial y nutricional, teniendo en consideración no sólo los aspectos técnicos sino los logísticos, de oportunidad de mercado, legislativos, económicos y medioambientales.

E3. Ser capaz de seleccionar y aplicar las técnicas de análisis microbiológicos, químicos, físicos y sensoriales adecuados para la evaluación de la calidad y el desarrollo de alimentos.

E4. Saber analizar e interpretar los resultados de análisis microbiológicos, químicos, físicos y sensoriales y extraer las conclusiones e implicaciones oportunas sobre los métodos de procesado.

E5. Ser capaz de innovar en los métodos de análisis existentes para responder a las nuevas necesidades y requisitos de calidad.



- *Competencias desarrolladas en los titulados del Master que opten por el itinerario profesionalizante:*
  - E6. Ser capaz de optimizar nutricionalmente los productos alimentarios y de participar en el desarrollo de nuevos productos adaptados a necesidades específicas.
  - E7. Ser capaz de identificar y utilizar las técnicas de marketing para diseñar un plan de marketing dirigido a productos alimentarios.
  - E8. Conocer y manejar la legislación y normativa vigente referida al sector agroalimentario español y europeo.
- *Competencias desarrolladas en los titulados del Master que opten por el itinerario investigador:*
  - E9. Ser capaz de plantear un proceso de investigación de manera integral, incluyendo el diseño de experimentos, la búsqueda y gestión de financiación, y el análisis de resultados y difusión de los mismos.
  - E10. Conocer la estructura del sistema científico nacional y europeo para poder seleccionar entre las oportunidades que ofrece para el desarrollo de una carrera profesional investigadora.
- *Competencias asociadas a la materia optativa de cereales y derivados*
  - E11. Ser capaz de gestionar, modificar, innovar e investigar en los procesos de transformación de cereales.
  - E12. Saber seleccionar los métodos de análisis para evaluar la calidad de cereales y derivados e interpretar los resultados de los análisis.
- *Competencias asociadas a la materia optativa de enología*
  - E13. Ser capaz de organizar y planificar el proceso global de vinificación, crianza y conservación del vino aplicando las últimas tendencias enológicas.
  - E14. Ser capaz de definir y evaluar la calidad de la uva y de los vinos mediante el empleo de métodos tradicionales e innovadores de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos, y de extraer las implicaciones oportunas sobre el procesado y conservación.



- *Competencias asociadas a la materia optativa de calidad y seguridad alimentarias*

E15. Ser capaz de organizar, planificar y gestionar los procesos de producción, procesado y distribución de alimentos según los principios de aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria

E16. Ser capaz de elaborar, implantar y mantener un sistema de calidad en una actividad industrial alimentaria o entidad certificadora de producto alimentario o laboratorio de control de calidad de alimentos según normas técnicas de certificación o acreditación.

E17. Saber identificar los productos alimentarios de la región y del territorio nacional susceptibles de constituir figuras de calidad y conocer los protocolos necesarios para llevar a cabo la certificación de estos productos.

