

Competencias

1. Competencias básicas

CÓDIGO	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	Que los estudiantes sepan 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	Que los estudiantes sean 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	Que los estudiantes sepan 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	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

2. Competencias generales

CÓDIGO	COMPETENCIAS GENERALES
CG1	Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica.
CG2	Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científicos.
CG3	Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante.
CG4	Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada.
CG5	Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

3. Competencias transversales

CÓDIGO	COMPETENCIAS TRANSVERSALES
CT1	Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio
CT2	Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias
CT3	Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento

4. Competencias específicas

CÓDIGO	COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1.C11	Analizar la historia, la cultura y la sociología de la alimentación
CE2.C12	Analizar la historia, la cultura y la sociología del vino
CE3.C21	Comprender la importancia de la calidad en la agroalimentación
CE4.C22	Comprender la importancia de la seguridad alimentaria
CE5.C31	Valorar la importancia económica que han tenido a lo largo de la historia económica las empresas agroalimentarias
CE6.C32	Valorar la incidencia actual en la economía global de las empresas agroalimentarias
CE7.C41	Entender la importancia del análisis sensorial
CE8.C42	Conocer la metodología de la cata y su aplicación en alimentos
CE9.C51	Conocer la metodología de la investigación y las estructuras existentes de programas de I+D+i
CE10.PEI-II	Adquirir experiencia agroalimentaria mediante estancia en empresas e instituciones o centros de investigación
CE11.TFM	Saber elaborar, presentar y defender un plan de mejora o los resultados de la investigación como trabajo fin de máster

5. Competencias asignaturas optativas

Código	Descripción
CE12.E111	Tener capacidad de comprender y conocer los conceptos básicos relacionados con los alimentos y su producción
CE13.E112	Tener capacidad para comprender la complejidad del mundo agroalimentario y poder aplicar conocimientos avanzados de los procesos alimentarios
CE14.E121	Ser capaz de comprender y aplicar los modelos y métodos más novedosos de la tecnología alimentaria
CE15.E122	Ser capaz de estar al día e integrar los últimos conocimientos, mediante la búsqueda activa de información, en el mundo de la producción ganadera integrada y ecológica
CE16.E131	Comprender la importancia del suelo en el mundo agrícola

CE17.E132	Conocer las estrategias y tecnologías actuales en la agricultura
CE18.E141	Valorar la importancia de los últimos avances en las distintas áreas de actuación de la agroalimentación
CE19.E151	Saber seleccionar las técnicas avanzadas en el análisis agroalimentario
CE20.E211	Desarrollar un Plan de Empresa para llevar a cabo una oportunidad de negocio
CE21.E212	Conocer los aspectos legales y los trámites para la creación de una empresa agroalimentaria
CE22.E221	Conocer la técnicas Lean y sus aspectos principales como modelo de gestión para entregar el máximo valor a los clientes
CE23.E222	Comprender la Gestión por Procesos en la gestión global de la empresa
CE24.E223	Conocer los sistemas de planificación de recursos empresariales a través de la utilización de herramientas
CE25.E231	Conocer los mecanismos existentes nacionales e internacionales para la gestión económica y financiera de empresas agroalimentarias
CE26.E232	Conocer las fuentes de financiación
CE27.E233	Tener una noción de la fiscalidad de empresas agroalimentarias
CE28.E241	Saber valorar la trascendencia nacional e internacional de las denominaciones de origen (D.O.), con especial incidencia en la del vino
CE29.E242	Conocer la normativa alimentaria en general
CE30.E243	Conocer la regulación en la UE del mercado de productos agroalimentarios
CE31.E251	Saber analizar la investigación de mercados
CE32.E252	Analizar las políticas de mercado y de precio de productos agroalimentarios
CE33.E253	Valorar la publicidad y las técnicas de marketing en el sector agroalimentario
CE34.E311	Entender los procesos de elaboración de vinos blancos y tintos y su cata
CE35.E312	Entender los procesos de elaboración de los vinos de la D.O. Jerez y su cata
CE36.E313	Entender los procesos de elaboración de derivados del vino y su cata
CE37.E321	Profundizar en la problemática de la viticultura del clima cálido
CE38.E322	Distinguir las distintas producciones vitivinícolas en climas cálidos
CE39.E323	Analizar el uso de productos fitosanitarios en viña
CE40.E331	Entender los condicionantes de la enología en climas cálidos
CE41.E332	Saber adaptar la vinificación en vinos blancos en climas cálidos
CE42.E333	Saber adaptar la vinificación de uvas tintas en climas cálidos
CE43.E341	Valorar las nuevas tecnologías en viña y en vinificación y tratamientos finales
CE44.E342	Conocer la última tecnología en tratamientos de efluentes y residuos vitivinícolas
CE45.E351	Valorar los últimos avances en vitivinicultura
CE46.E352	Valorar los últimos avances en el conocimiento de otros productos vitivinícolas
CE47.E411	Saber implementar normas de calidad ISO en empresas agroalimentarias
CE48.E412	Saber gestionar sistemas de calidad en industrias agroalimentarias
CE49.E421	Determinar y caracterizar los peligros biológicos, físicos y químicos de la cadena alimentaria responsables de enfermedades de transmisión alimentaria
CE50.E431	Ejecutar protocolos de gestión de la seguridad alimentaria basadas en el programa de pre-requisitos higiénicos y en la metodología APPCC de acuerdo al marco legal vigente

CE51.E432	Interpretar los requisitos de la norma ISO 22000 como Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria
CE52.E441	Analizar y evaluar riesgos alimentarios
CE53.E442	Aplicar herramientas informáticas para predecir riesgos biológicos de la cadena alimentaria
CE54.E451	Adquirir habilidades, estrategias, técnicas y procedimientos para la toma de decisiones y la realización de acciones relacionadas con la seguridad alimentaria
CE55.E452	Tener capacidad para asesorar legal, científica y técnicamente a la administración pública, a la industria alimentaria y a los consumidores
CE56.E51	Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad
CE57.E52	Comprender y saber aplicar acciones para fomentar la educación alimentaria, los sistemas de salud y las políticas alimentarias en base al modelo de alimentación y estilos de vida mediterráneos
CE58.E53	Conocer los principales nutrientes, así como en que alimentos se encuentran de forma más abundante
CE59.E54	Conocer y establecer pautas nutricionales y diseñar alimentos para favorecer un consumo y una alimentación saludable
CE60.E55	Saber valorar los alimentos en base al análisis sensorial aplicando normas específicas
CE61.PEI-PP1	Saber incorporarse al trabajo práctico de empresa
CE62.PEI-PP2	Saber proponer un plan de mejora en el ámbito de la empresa
CE63.II-PI1	Iniciarse en el campo de la investigación
CE64.II-PI2	Saber redactar una memoria de los resultados de la investigación