

### 3. COMPETENCIAS

A continuación, se especifican las competencias que el graduado en Gastronomía adquirirá durante su formación.

En este sentido, el objetivo que pretende conseguir el título de Grado en Gastronomía es proporcionar al graduado la formación suficiente que le capacite para el ejercicio de las salidas laborales vinculadas a su ámbito de estudio; le sitúe en condiciones óptimas para acceder, en su caso, a la posterior formación especializada profesional o investigadora, y siempre desde el fomento de los derechos humanos, los valores democráticos, la igualdad de oportunidades y la accesibilidad universal.

#### 3.1. COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- a) En primer lugar, tal como se indica en el Real Decreto 861/2010, se garantizarán las siguientes competencias básicas:

Código	COMPETENCIAS BÁSICAS
<b>CB1</b>	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
<b>CB2</b>	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 la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
<b>CB3</b>	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
<b>CB4</b>	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
<b>CB5</b>	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

- b) Competencias comunes a la mayoría de los Títulos, pero adaptadas al contexto específico de cada uno, a continuación las competencias generales:

Código	COMPETENCIAS GENERALES
<b>CG1</b>	Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía
<b>CG2</b>	Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de
<b>CG3</b>	Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
<b>CG4</b>	Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
<b>CG5</b>	Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
<b>CG6</b>	Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
<b>CG7</b>	Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía

### 3.2. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Los alumnos de la Universidad Europea del Atlántico, una vez terminados los estudios, con independencia del grado que hayan cursado, han de ser capaces de:

Código	COMPETENCIAS TRANSVERSALES
<b>CT1</b>	Respetar, aceptar y aprovechar la diversidad de personas, ideas y contextos.
<b>CT2</b>	Utilizar y aplicar las tecnologías de la información y la comunicación en el ámbito académico y profesional.
<b>CT3</b>	Colaborar y trabajar en equipos multidisciplinares y multiculturales.
<b>CT5</b>	Poseer iniciativa y espíritu emprendedor.
<b>CT6</b>	Planificar, gestionar, dirigir, impulsar y realizar proyectos.

### 3.3. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Competencias propias del grado y orientadas a la consecución de un perfil específico de egresado:

Código	COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1	Conocer los conceptos básicos de la química general, la química orgánica e inorgánica para resolver problemas del ámbito de la química en relación a los alimentos y saber aplicar el método analítico más pertinente para cada caso.
CE2	Diseñar y realizar estudios estadísticos sencillos utilizando programas informáticos, e interpretar resultados en el ámbito de la Gastronomía.
CE3	Conocer los procesos que se desarrollan en los seres vivos a nivel molecular y las funciones de las moléculas biológicamente relevantes.
CE4	Conocer las variables psicológicas que influyen en la conducta alimentaria, así como la evolución antropológica de la alimentación y su relación con la gastronomía.
CE5	Conocer la estructura y función del cuerpo humano desde la fisiología celular hasta el organismo completo.
CE6	Integrar las TIC de forma significativa y no arbitraria en el ámbito de la Gastronomía.
CE7	Distinguir los microorganismos y parásitos de los alimentos, conocer sus funciones, y reconocer los microorganismos utilizados como herramienta de transformación de alimentos, así como los microorganismos patógenos.
CE8	Evaluar los riesgos potenciales de los tóxicos presentes en los alimentos.
CE9	Conocer las herramientas y métodos más avanzados para la gestión de la calidad tanto de los alimentos como de sus procesos de transformación, así como asegurar el control de la higiene en el sector de la gastronomía.
CE10	Conocer, saber analizar y determinar en los alimentos 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.
CE11	Conocer las bases de la producción de los alimentos de origen animal.
CE12	Conocer las bases de la producción de los alimentos de origen vegetal.
CE13	Conocer las bases de la tecnología de alimentos y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos así como los equipos utilizados.

<b>CE14</b>	Organizar y planificar actividades emprendedoras en el ámbito de la gastronomía atendiendo tanto a las características financieras como de gestión ambiental de las mismas.
<b>CE15</b>	Analizar la viabilidad económica de las empresas alimentarias desde un enfoque microeconómico, atendiendo a los principios de sostenibilidad y competitividad.
<b>CE16</b>	Conocer y comprender la regulación legislativa (en España y Europa) y los códigos deontológicos que afectan a la actividad profesional de los graduados en gastronomía.
<b>CE17</b>	Conocer los distintos sistemas de restauración colectiva.
<b>CE18</b>	Intervenir en la gestión de los servicios de restauración colectiva y catering atendiendo a criterios de eficiencia energética, recursos humanos, gestión de residuos, de calidad y de seguridad alimentaria.
<b>CE19</b>	Comprender los procesos involucrados en la elaboración de pan y productos de repostería y ejecutar su preparación adecuadamente.
<b>CE20</b>	Identificar los alimentos que conforman la gastronomía española y saber utilizarlos en las principales elaboraciones de las distintas regiones, atendiendo a sus propiedades organolépticas y nutricionales.
<b>CE21</b>	Identificar los alimentos con denominación de origen de Cantabria y saber elaborar las recetas típicas de la gastronomía cántabra.
<b>CE22</b>	Descubrir nuevas técnicas gastronómicas y aplicar las principales técnicas culinarias de la gastronomía molecular.
<b>CE23</b>	Reconocer y utilizar los principales ingredientes, bebidas y preparaciones culinarias de la gastronomía internacional.
<b>CE24</b>	Adquirir la capacidad de comunicarse en lengua inglesa en el ámbito de la gastronomía.
<b>CE25</b>	Analizar la implicación de las principales técnicas culinarias en las características organolépticas y nutricionales de los alimentos y saber aplicarlas en elaboraciones gastronómicas.
<b>CE26</b>	Conocer las funciones propias de la profesión de sumiller y las tareas asociadas a la gestión de una bodega.
<b>CE27</b>	Conocer los conceptos generales y fundamentos teóricos del análisis sensorial de alimentos, y entender los aspectos básicos de la percepción sensorial tales como la fisiología de los sentidos y propiedades sensoriales de los alimentos.
<b>CE28</b>	Desarrollar un trabajo original con perfil profesionalizador, con el objetivo de dar respuesta a las necesidades detectadas en un determinado contexto profesional real en el ámbito de la Gastronomía.



<b>CE29</b>	Conocer, comprender y aplicar los conceptos contables básicos de una empresa del sector gastronómico.
<b>CE30</b>	Examinar los procedimientos de la investigación de mercados, seleccionar y aplicar las principales herramientas y técnicas de investigación del marketing en el ámbito de la gastronomía.