



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme



# Normas para adquirir cualificación profesional en la profesión “Técnico - Tecnólogo en la seguridad y control de calidad de Alimentación y Bebidas”

## España

Mersin, 24 de abril de 2012



Lifelong Learning Programme



## Descripción de la calificación profesional: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ciclo de 2º grado )

Cualificación Profesional :Licenciado en ciencias y tecnología de alimentos (2º grado de ciclo)

El grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos está caracterizado por un perfil especializado en conocimientos relacionados con las propiedades de los alimentos, su tratamiento, su conservación y la relación entre ellos



Lifelong Learning Programme



## Objetivos generales de este Grado:

- 1. Educación a profesionales para estudiar la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro, los principios de su tratamiento y la mejora del mismo para el consumo publico
- 2. La selección de los mejores métodos para su conservación, transformación, empaquetado, distribución y manejo para asegurar un alimento de alta calidad sensorial, seguro, nutritivo, sano, adaptado a los nuevos hábitos de consumo y compatible con la legislación vigente.
- 3. Utilización máxima de recursos.



Lifelong Learning Programme



## Competencias profesionales (prioritaria para empresarios)

- 1. Gestión de la calidad alimentaria
- 2. Control de procesos y productos
- 3. Gestión de la seguridad alimentaria
- 4. Legalidad
- 5. Implantación de sistemas de calidad
- 6. Analisis de riesgos para la salud
- 7. Análisis de alimentos
- 8. Desarrollo de procesos y productos
- 9. Manipulación y conservación de alimentos
- 10. Formación profesional



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme



# Principales competencias

- 1. Gestión y control de la calidad de procesos y productos
- 2. Desarrollo e innovación en procesos y productos
- 3. Asistencia técnica, científica y legal
- 4. Seguridad alimentaria, restauración colectiva, nutrición de la comunidad y salud pública, nutrición clínica y tratamiento de alimentos
- 5. Marketing y comunicación