



POLITÉCNICA

SALINA

Master Universitario
Ingeniería Alimentaria aplicada a la Salud



E.T.S. INGENIERÍA AGRONÓMICA,
ALIMENTARIA Y DE BIOSISTEMAS

FORMULARIO 5 MASTER EN INGENIERÍA ALIMENTARIA APLICADA A LA SALUD

Documento de evaluación del tutor/a-cotutores sobre el grado de adquisición de
Competencias asociadas al TFM alcanzado por el/la alumno/a:

1. DATOS DE TRABAJO FIN DE MÁSTER

Alumno/a

Apellidos: _____

Nombre: _____

Título del Trabajo Fin de Máster:

2. EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS GENERALES

Competencias Generales asociadas al TFM en la memoria de verificación	
Competencia	Descripción de la Competencia
CG. 2	Capacidad de análisis y síntesis de la información disponible o de los datos extraídos de un sistema agroindustrial para el procesado de alimentos
CG. 3	Capacidad para evaluar los sistemas de control de la cadena alimentaria y promover la seguridad en el consumo como estrategia competitiva.
CG. 4	Capacidad de integración de resultados experimentales en modelos y herramientas de gestión en la elaboración e industrialización de alimentos.
CG. 5	Capacidad para realizar búsquedas bibliográficas en bases de datos y para gestionar la información trabajando en contextos internacionales.
CG. 7	Desarrollo de habilidades para la comunicación y presentación de ideas favoreciendo la accesibilidad, información y consumo de alimentos sanos.
CG. 8	Resolver con eficacia y eficiencia problemas relacionados con la alimentación salvaguardando y mejorando la salud de la sociedad mediante estrategias adecuadas y con un alto nivel de reflexión crítica sobre su propia práctica profesional.



POLITÉCNICA

SALINA

Master Universitario

Ingeniería Alimentaria aplicada a la Salud



E.T.S. INGENIERÍA AGRONÓMICA,
ALIMENTARIA Y DE BIOSISTEMAS

COMPETENCIA	Evaluación de adquisición la competencia por el/la alumno/a (valor medio del tutor/a-cotutores)			
	D (0-4,9) No satisfactoria	C (5,0-6,9) Satisfactoria	B (7,0-8,9) Avanzado	A (9,0-10) Excelente
CG. 2				
CG. 3				
CG. 4				
CG. 5				
CG. 7				
CG. 8				

3. Evaluación del tutor/a-cotutores sobre el grado de adquisición de COMPETENCIAS ESPECÍFICAS y propuestas en el apartado 3.4 de la solicitud del TFM:

COMPETENCIA ESPECÍFICA	Evaluación de adquisición la competencia por el/la alumno/a (añadir las filas que sean necesarias)			
	D (0-4,9) No satisfactoria	C (5,0-6,9) Satisfactoria	B (7,0-8,9) Avanzado	A (9,0-10) Excelente
CE 6				
CE				
CE				
CE				
CE				
CE				
CE				

En Madrid, a de de 202

El/la tutor/a-cotutor/a,

El/la cotutor/a,

D/D^a D/D^a

* La relación de Competencias Específicas se encuentra en la **Tabla 1**

Tabla 1. Competencias específicas del Máster en Ingeniería Alimentaria Aplicada a la Salud

Nº	Competencia
CE 1	Aplicar, de manera fundamentada y argumentada, los principios fisiológicos en la industria alimentaria a fin de contribuir a una alimentación correcta de la personas.
CE 2	Elaborar y comunicar, de manera crítica y fundamentada, argumentos y juicios sobre el valor de la alimentación, y sobre sus posibilidades de contribuir al desarrollo y bienestar de las personas y de la sociedad, y al desarrollo sostenible, así como su especial relación con la salud y calidad de vida.
CE 3	Conocimientos y capacidad para diseñar y analizar experimentos adecuados para lograr los objetivos de un estudio en materia alimentaria.
CE 4	Capacidad para conocer las bases científicas y técnicas de la Toxicología básica y experimental y del comportamiento de los residuos de los contaminantes químicos, biológicos o biotecnológicos presentes en los alimentos.
CE 5	Conocer y utilizar las principales técnicas de análisis instrumental que se emplean en análisis de alimentos.
CE 6	Capacidad de integrar y aplicar los conocimientos obtenidos en el master en el desarrollo y ejecución de proyectos de investigación básicos o aplicados en Ingeniería Alimentaria y Salud.
CE 7	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las aplicaciones de la biotecnología en industria alimentaria
CE 8	Emplear herramientas informáticas avanzadas que permiten el análisis de secuencias de ADN y proteína.
CE 9	Conocimiento y capacidad para elaborar y valorar trabajos científicos y plantear proyectos de investigación.
CE 10	Conocimientos y capacidad para diseñar, organizar, ejecutar y analizar pruebas sensoriales adecuadas para lograr los objetivos de un estudio.
CE 11	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de los procesos fermentativos microbianos aplicados a productos lácteos y cárnicos.
CE 12	Intervenir favorablemente en el sistema agroindustrial de obtención de alimentos derivados de cereales.
CE 13	Utilizar y adaptar adecuadamente la composición físico-química de los alimentos según las necesidades dietéticas y emplear softwares para la evaluación y la planificación dietética
CE 14	Identificar y prevenir los riesgos que se derivan para la Salud Pública, de la práctica de una alimentación inadecuada.
CE 15	Conocer la evolución de las técnicas analíticas para su aplicación en la detección de fraudes y analizar el fundamento de la elaboración de prebióticos y evaluar su papel en el binomio alimentación-salud.
CE 16	Conocer y utilizar nuevas técnicas avanzadas de fermentación y envejecimiento de vinos.
CE 17	Capacidad para interpretar los datos y extraer la información relevante de las distintas tecnologías sensoriales estudiadas
CE 18	Capacidad de comprensión de la forma en que las enzimas afectan a propiedades de los alimentos
CE 19	Conocimiento adecuado de la gestión económica de la producción. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de comercialización.
CE 20	Conocer los principales Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria.
CE 21	Conocer, evaluar y seleccionar los materiales más apropiados para el envasado de alimentos.