

FITXA DE CONCLUSIONS

TITULACIÓ: Ciència i Tecnologia dels Aliments

"APORTACIÓ DELS PERFILS PROFESSIONALS SOL-LICITATS PEL MERCAT LABORAL PER A L'ELABORACIÓ DE LES NOVES TITULACIONS DE LA UAB"

Bellaterra, juny de 2008

En el marc del desenvolupament de l'EEES s'han elaborat diversos estudis i previsions de quines haurien de ser les competències específiques per les diferents titulacions. Alhora, la UAB ja ha posat en marxa proves pilot de titulacions adaptades a l'EEES que s'estructuren en base a competències.

En el document de situació que es va fer arribar als ocupadors, es presentava la proposta de competències específiques de les titulacions d'aquest grup recollides en els Llibres Blancs de l'ANECA (Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación) així com, en alguns casos, la proposta treballada per la pròpia UAB en les seves proves pilot.

En base a aquestes competències, es demanava als ocupadors que prioritzessin quines eren, des del seu punt de vista, aquelles competències específiques més importants així com altres competències no incloses que poguessin ser d'interès. Els resultats que aquí es presenten parteixen, per tant, del punt de vista sectorial de les empreses participants en cada grup per tal que puguin servir d'orientació als responsables de la UAB que configuren els nous plans d'estudis adaptats a l'EEES.

Competències específiques de la titulació de Ciència i Tecnologia dels Aliments (extretes del Llibre Blanc)

1. Fabricar, conservar i analitzar aliments
2. Aplicar la tecnologia alimentària per a l'elaboració d'aliments per a consum humà
3. Controlar, optimitzar i desenvolupar nous processos i productes
4. Gestionar subproductes i residus
5. Analitzar i avaluar els riscos alimentaris i gestionar la seguretat alimentaria
6. Avaluar, controlar i gestionar la qualitat alimentaria i implementar sistemes de qualitat
7. Comercialitzar productes alimentaris
8. Elaborar i interpretar una història dietètics. Interpretar una història clínica
9. Identificar els factors que influeixen en la nutrició
10. Assessorar legalment, científicament i tècnicament a la indústria alimentària i als consumidors

Resultats de la valoració dels ocupadors

A continuació es presenten els resultats d'aquestes prioritzacions així com les valoracions i els comentaris que es varen realitzar en relació a la titulació de **Ciència i Tecnologia dels Aliments** en la sessió dels Focus Group del grup sectorial en la que aquesta titulació havia estat inclosa.

a. Grup sectorial "Indústria (química, farmacèutica i alimentació)"

Les competències específiques més ben valorades han estat:

1. Aplicar la tecnologia alimentària per a l'elaboració d'aliments per a consum humà
2. Controlar, optimitzar i desenvolupar nous processos i productes
3. Analitzar i avaluar els riscos alimentaris i gestionar la seguretat alimentària

Altres competències proposades pels ocupadors han estat:

1. Conèixer la nutrició molecular, HACCP i tècniques de seguretat i higiene