

CARRERA DE LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA

Para cumplir con el perfil de egreso, de modo transversal con las competencias específicas y los descriptores de conocimiento definidos en cada asignatura y que están relacionadas con el alcance del título, la propuesta pedagógica deberá prever resultados de aprendizaje que certifiquen las competencias asociadas al alcance, al desempeño y sociales, políticas y actitudinales con un nivel de dominio según el bloque curricular. Estas competencias deberán articularse vertical y horizontalmente y permitir validar mediante la matriz de tributación el logro del perfil de egreso.

Competencia de egreso a desarrollar y certificar según plan de estudios	Primer nivel de dominio: Bloque de Formación General	Segundo nivel de dominio: Bloque de Formación Específica	Tercer nivel de dominio: Práctica Profesional Supervisada
1.1. Controlar y certificar la inocuidad de los alimentos para consumo humano y los sistemas de gestión de calidad en toda la cadena productiva a partir de la materia prima.	Desarrolla competencias básicas que aseguran una sólida formación conceptual para el sustento de la competencia de egreso y la evolución permanente de sus contenidos en función de los avances científicos y tecnológicos.	Desarrolla la competencia de egreso con capacidad de aplicarla en el marco de su desempeño profesional.	Integra las competencias desarrolladas a lo largo de la carrera para el abordaje de la resolución de una situación problemática integrando un equipo de trabajo y siendo dirigido por expertos.
1.2. Dirigir, supervisar, inspeccionar, controlar y certificar todo proceso de elaboración, fraccionamiento, conservación, transporte y comercialización de alimentos.			
1.3. Desarrollar y controlar formulaciones de nuevos alimentos destinados al consumo humano y las técnicas bromatológicas aplicables a su elaboración.			
1.4. Certificar y auditar laboratorios de análisis bromatológicos.			
1.5. Interpretar el resultado de los análisis de alimentos según legislación bromatológica vigente.			
1.6. Determinar la calidad y composición reglamentaria en productos alimenticios de origen vegetal y animal y establecer los casos de fraude.			
1.7. Reconocer macro y microscópicamente los alimentos de origen vegetal y animal y los agentes patológicos que los afectan.			
1.8. Aplicar técnicas microbiológicas de análisis para determinar la aptitud y calidad de alimentos.			
1.9. Evaluar los efectos de los procesos de industrialización de alimentos sobre su calidad nutricional y conservación.			
1.10. Realizar la formulación química y nutricional de productos semielaborados y elaborados, en vinculación requerimientos establecidos por la legislación bromatológica vigente.			

<p>1.11. Dirigir y planificar lo referido a seguridad e higiene y control del impacto ambiental en lo concerniente a su intervención profesional.</p>	<p>Cumple las normas de higiene y seguridad prefijadas e indicadas por los docentes.</p>	<p>Comprende los aspectos técnicos relacionados con la higiene, la seguridad, la contaminación en los ambientes de trabajo y la eficiencia.</p> <p>Desarrolla actitudes para trabajar por el mejoramiento de las condiciones laborales y la preservación del medio ambiente.</p>	<p>Dirige, bajo la supervisión de expertos, las normativas de higiene, la seguridad y preservación de los ambientes de trabajo y la eficiencia de procesos en la aplicación específica.</p>
<p>1.12. Planificar, ejecutar, implementar y evaluar sistemas de calidad en lo concerniente a su intervención profesional.</p>		<p>Gestiona y actúa correctivamente en toda actividad relacionada con la calidad en el ámbito del desempeño profesional.</p>	
<p>1.13. Evaluar la factibilidad económica y financiera de los proyectos en lo concerniente a su intervención profesional.</p>		<p>Realiza análisis de factibilidad y económica de proyectos y de planificación y control de la producción. Calcula costos y elabora presupuestos considerando las responsabilidades frente a la legislación laboral e impositiva.</p>	<p>Evalúa la dimensión económica y financiera en el desarrollo del proyecto.</p>
<p>1.14. Realizar arbitrajes, pericias y tasaciones en lo concerniente a su intervención profesional.</p>		<p>Comprende normas y pautas para la realización de arbitrajes, pericias y tasaciones en temas de la actividad profesional.</p>	
<p>1.15. Asesorar en sistemas de calidad a entes de carácter municipal, provincial, nacional e internacional en lo concerniente a su intervención profesional.</p>		<p>Comprende normas y pautas para el diseño de sistema de calidad aplicables por gobiernos u organismos públicos.</p>	

2.1. Utilizar y adoptar de manera efectiva las técnicas, instrumentos y herramientas de aplicación.	Utiliza software genérico y específico.	Utiliza eficientemente software genérico y específico para la resolución de los problemas y actividades planteadas.	
	Utiliza equipos, instrumentos, herramientas y comprender técnicas para su uso eficiente.	Utiliza eficientemente y certificar el funcionamiento de equipos e instrumentos, así como la aplicación adecuada de técnicas para la medición y calibración, montaje y puesta en marcha de aplicaciones específicas para la resolución de los problemas y actividades planteadas.	
2.2. Considerar y actuar de acuerdo con disposiciones legales y normas de calidad.	Cumple los requisitos y las condiciones de calidad del trabajo académico.	Cumple con las normas y requisitos de calidad que requieran las actividades.	Revisa sistemáticamente la propia actuación.
		Gestiona y actúa correctivamente en cualquier actividad relacionada con la calidad.	Aplica las normas de calidad técnicas, tecnológicas, ambientales y de gestión.
2.3. Planificar y realizar ensayos y/o experimentos y analizar e interpretar resultados.	Verifica experimentalmente los conceptos y modelos teóricos utilizando técnicas, instrumentos y herramientas considerando las normas de higiene y seguridad de procesos.	Valida experimentalmente los modelos matemáticos utilizando técnicas, herramientas e instrumentos considerando las normas de higiene y seguridad de procesos.	
2.4. Evaluar críticamente ordenes de magnitud y significación de resultados numéricos.	Comprende y opera los modelos matemáticos necesarios para calcular, formular y resolver problemas de la especialidad.	Aplica los modelos matemáticos más adecuados para el diseño de equipos, procesos, productos o instalaciones y evalúa críticamente órdenes de magnitud y significación de resultados numéricos.	
3.1. Desempeñarse de manera efectiva en equipos de trabajo.	Cumple con las tareas asignadas en los trabajos grupales.	Participa y colabora activamente en las tareas de equipo y fomenta la confianza, la cordialidad y la orientación a la tarea conjunta.	Contribuye a la consolidación y desarrollo del equipo de trabajo, favoreciendo la comunicación, el clima de trabajo y la cohesión.

3.2. Comunicarse con efectividad en forma escrita y oral y gráfica.	Expresa las propias ideas de forma estructurada e inteligible, interviniendo con relevancia y oportunidad tanto en situaciones de intercambio, como en más formales y estructuradas.	Toma la palabra con facilidad, convicción y seguridad y adapta el discurso a los distintos públicos y las exigencias formales requeridas.	
	Comunica correcta y claramente lo que se solicita en escritos breves con utilización de texto y gráficos.	Comunica con soltura por escrito, estructurando el contenido del texto y los apoyos gráficos para facilitar la comprensión e interés del lector en escritos de extensión media.	Resulta convincente mediante la comunicación escrita, demostrando un estilo propio en la organización y expresión del contenido en un informe completo de un trabajo.
3.3. Manejar el idioma inglés con suficiencia para la comunicación técnica.		Comunica correctamente de acuerdo con el requerimiento específico en una lengua extranjera en intercambios cotidianos o en textos sencillos.	Utiliza lengua extranjera ante los requerimientos de las actividades.
3.4. Actuar con ética, responsabilidad profesional y compromiso social, considerando el impacto económico, social y ambiental de su actividad.		Comprende los fundamentos de ética profesional.	Identifica, reconoce y aplica las normas éticas que deben regir el ejercicio de la profesión.
		Plantea preguntas sobre la realidad que le rodea y participa activamente en los debates en torno a la misma, analizando los juicios que se formulan y reflexionando sobre las consecuencias de las decisiones propias y ajenas.	
3.5. Aprender en forma continua y autónoma.	Incorpora los aprendizajes propuestos por los expertos y muestra una actitud activa para su asimilación.	Comprende los modelos teóricos propuestos y analizar e indaga en potenciales usos y/o aplicaciones.	Integra los conocimientos, capacidades, habilidades y criterios haciendo una síntesis personal y creativa adaptada a la resolución de la situación problemática.