

Competencias:	Componentes de las Competencias asociado al RPA:	Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA) relacionados con la competencia:
ILO01: Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales.	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades. <input checked="" type="checkbox"/> Actitudes.	CCAA ILO01: Gestionar empresas del sector de alimentos, a través del entendimiento financiero, de mercadeo, operaciones y de gestión del recurso humano, para generar valor agregado y desempeñar un rol crucial en el éxito de las organizaciones del entorno.
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades.	CCAA ILO02: Investigar para diseñar y desarrollar productos alimenticios a través de la ciencia y tecnología de alimentos, para atender las de alimentación de las personas en la sociedad.
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades.	CCAA ILO03: Analizar la alimentación desde perspectivas histórica, sociológica y antropológica, para impactar la sociedad, con la protección del patrimonio gastronómico. el fomento del turismo culinario.
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input type="checkbox"/> Capacidades.	CCAA ILO04: Desarrollar las habilidades para ejecutar técnicas culinarias en cocina, pastelería y panadería. Aplicar y adaptar estos conocimientos a la gestión y operación de alimentos y bebidas a escala en empresas del sector HORECA, contribuyendo significativamente a la eficiencia operacional y sostenibilidad de las empresas.
ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades.	CCAA ILO01: Gestionar empresas del sector de alimentos, a través del entendimiento financiero, de mercadeo, operaciones y de gestión del recurso humano, para generar valor agregado y desempeñar un rol crucial en el éxito de las organizaciones del entorno.
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades.	CCAA ILO02: Investigar para diseñar y desarrollar productos alimenticios a través de la ciencia y tecnología de alimentos, para atender las de alimentación de las personas en la sociedad.
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades.	CCAA ILO03: Analizar la alimentación desde perspectivas histórica, sociológica y antropológica, para impactar la sociedad, con la protección del patrimonio gastronómico. el fomento del turismo culinario.
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades.	CCAA ILO04: Desarrollar las habilidades para ejecutar técnicas culinarias en cocina, pastelería y panadería. Aplicar y adaptar estos conocimientos a la gestión y operación de alimentos y bebidas a escala en empresas del sector HORECA, contribuyendo significativamente a la eficiencia operacional y sostenibilidad de las empresas.
ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades.	CCAA ILO04: Desarrollar las habilidades para ejecutar técnicas culinarias en cocina, pastelería y panadería. Aplicar y adaptar estos conocimientos a la gestión y operación de alimentos y bebidas a escala en empresas del sector HORECA, contribuyendo significativamente a la eficiencia operacional y sostenibilidad de las empresas.
ILO04: Ética y responsabilidad social: Demuestra conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuye a mejorar las condiciones de la sociedad.	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades.	CCAA ILO01: Gestionar empresas del sector de alimentos, a través del entendimiento financiero, de mercadeo, operaciones y de gestión del recurso humano, para generar valor agregado y desempeñar un rol crucial en el éxito de las organizaciones del entorno.
GAS ILO06: Aplica habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, las artes culinarias, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades. <input checked="" type="checkbox"/> Actitudes.	CCAA ILO01: Gestionar empresas del sector de alimentos, a través del entendimiento financiero, de mercadeo, operaciones y de gestión del recurso humano, para generar valor agregado y desempeñar un rol crucial en el éxito de las organizaciones del entorno.
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades. <input checked="" type="checkbox"/> Actitudes.	CCAA ILO02: Investigar para diseñar y desarrollar productos alimenticios a través de la ciencia y tecnología de alimentos, para atender las de alimentación de las personas en la sociedad.
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades. <input checked="" type="checkbox"/> Actitudes.	CCAA ILO03: Analizar la alimentación desde perspectivas histórica, sociológica y antropológica, para impactar la sociedad, con la protección del patrimonio gastronómico. el fomento del turismo culinario.
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades. <input checked="" type="checkbox"/> Actitudes.	CCAA ILO04: Desarrollar las habilidades para ejecutar técnicas culinarias en cocina, pastelería y panadería. Aplicar y adaptar estos conocimientos a la gestión y operación de alimentos y bebidas a escala en empresas del sector HORECA, contribuyendo significativamente a la eficiencia operacional y sostenibilidad de las empresas.