A continuación se presenta una tabla en la que se relacionan las competencias ha adquirir por los estudiantes del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en cada uno de los módulos de materias obligatorias y en las optativas.

COMPETENCIAS	CIENCIAS BÁSICAS	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	SEGURIDAD ALIMENTARIA	NUTRICIÓN Y SALUD	GESTIÓN DE CALIDAD	TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS	OPTATIVAS
COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA UMU							
1ºCT Ser capaz de expresarse en lengua castellana en su ámbito disciplinar.	X	X	X	X	X	X	X
2ºCT Comprender y expresarse en inglés en su ámbito disciplinar.	X	X	X	X	X	X	X
3ºCT Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento y saber utilizar las TIC.	X	X	X	X	X	X	X
4ºCT Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.	X	X	X	X	X	X	X
5ºCT Promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.	X	X	X	X	X	X	X
6ºCT Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.	X	X	X	X	X	X	X
7ºCT Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.							X
COMPETENCIAS GENERALES DEL TITULO							
19ºCG Capacidad de análisis y síntesis	X	X	X	X	X	X	X
20ºCG Capacidad de organizar y planificar	X	X	X	X	X	X	X
21ºCG Conocimientos generales y básicos de la profesión	X	X	X	X	X	X	X
22ºCG Resolución de problemas	X	X	X	X	X	X	X
23ºCG Toma de decisiones	X	X	X	X	X	X	X
24ºCG Capacidad crítica y autocrítica	X	X	X	X	X	X	X
25ºCG Capacidad para comunicarse con expertos de otras áreas		X	X	X	X	X	X
26ºCG Capacidad para trabajar en un contexto internacional		X	X	X	X	X	X
27ºCG Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica	X	X	X	X	X	X	X
28ºCG Capacidad de aprender	X	X	X	X	X	X	X
29ºCG Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones	X		X	X	X	X	X
30ºCG Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad)	X				X	X	X
31ºCG Habilidades para trabajar de forma autónoma	X	X	X	X	X	X	X
32ºCG Diseño y gestión de proyectos			X	X	X	X	X
33ºCG Liderazgo	X				X		X
34ºCG Iniciativa y espíritu emprendedor					X	X	X
35ºCG Motivación por la calidad	X	X	X		X	X	X
36ºCG Sensibilidad hacia temas medioambientales	X				X		X
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DEL TITULO							
1ºCE Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición	X	X					
2ºCE Estructura y función del cuerpo humano	X						
3ºCE Bioquímica	X	X					
4ºCE Fundamentos de Matemáticas y Estadística en ciencias y tecnología de los alimentos	X						
5ºCE Composición de alimentos y materias primas		X					X
6ºCE Valor nutritivo y funcionalidad		X		X			X
7ºCE Propiedades físico-químicas de los alimentos		X				X	X
8ºCE Técnicas de análisis de alimentos		X	X				X
9ºCE Producción de materias primas						X	X
10ºCE Operaciones básicas en la industria alimentaria						X	X
11ºCE Procesado y modificaciones de los alimentos						X	X
12ºCE Biotecnología alimentaria						X	X
13ºCE Microbiología y parasitología de los alimentos			X				X
14ºCE Toxicología alimentaria			X				X
15ºCE Higiene de los manipuladores de alimentos, de los productos y procesos		X	X				X
16ºCE Diseño higiénico de establecimientos e industrias alimentarías			X			X	X
17ºCE Análisis de riesgos en la industria alimentaria			X			X	X
18ºCE Gestión de la calidad		X			X	X	X
19ºCE Normalización y legislación alimentaria		X	X		X		X
20ºCE Economía, técnicas de mercado y gestión					X		X
21ºCE Gestión medioambiental					X		X
22ºCE Deontología		X		X	X		X
23ºCE Nutrición humana y dietoterapia				X			X
24ºCE Dietética. Bases de la alimentación saludable				X			X
25ºCE Epidemiología nutricional				X			X

26ºCE	Conductas y hábitos alimentarios en la población				X			X
27ºCE	Fisiopatología y patología nutricional				X			X
28ºCE	Métodos de valoración del estado nutricional				X			X
29ºCE	Metodología de la educación alimentaria				X			X
30ºCE	Sistemas de salud y políticas alimentarias				X			X
31ºCE	Alimentación y cultura				X			X
32ºCE	Fabricar y conservar alimentos						X	X
33ºCE	Analizar alimentos		X	X				X
34ºCE	Controlar y optimizar los procesos y los productos		X			X	X	X
35ºCE	Innovar y desarrollar nuevos productos alimenticios					X	X	X
36ºCE	Innovar y aplicar nuevos procesos tecnológicos a la producción de alimentos						X	X
37ºCE	Gestionar subproductos y residuos					X	X	X
38ºCE	Analizar y evaluar los riesgos alimentarios		X	X			X	X
39ºCE	Gestionar la seguridad alimentaria			X			X	X
40ºCE	Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria		X	X		X	X	X
41ºCE	Implementar sistemas de calidad					X	X	X
42ºCE	Comercialización de los productos alimentarios					X		X
43ºCE	Identificar los factores que influyen en la nutrición				X			X
44ºCE	Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades				X			X
45ºCE	Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades				X			X
46ºCE	Diseñar e interpretar encuestas alimentarias				X			X
47ºCE	Realizar informes técnico-sanitarios sobre industrias alimentarias						X	X
48ºCE	Desarrollar la planificación de menús para colectividades				X			X
49ºCE	Realizar educación alimentaria				X			X
50ºCE	Planificar y desarrollar programas relacionados con la promoción y protección de la salud y de prevención de enfermedades			X	X			X
51ºCE	Realizar tareas de formación de personal		X	X	X	X	X	X
52ºCE	Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria		X	X	X	X	X	X
53ºCE	Informar a los consumidores y a la sociedad en general sobre aspectos relacionados con los alimentos y ámbito alimentario		X	X	X	X	X	X
54ºCE	Tener una imagen realista de sí mismo, actuar conforme a las propias convicciones, asumir responsabilidades y tomar decisiones		X	X	X	X	X	X
55ºCE	Poseer una actitud de respeto, afecto y aceptación en el entorno laboral		X	X	X	X	X	X
56ºCE	Potenciar una actitud positiva ante la formación continuada		X	X	X	X	X	X