

GUÍA DOCENTE

A continuación se recoge la documentación, de forma estructurada, correspondiente a una asignatura impartida en los másteres oficiales de Bureau Veritas Centro Universitario.

Descripción de la Asignatura				
Nombre del Master	Master Oficial Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria.			
Nombre de asignatura	Requisitos del Estándar BRC.			
Tipo de Formación	Obligatoria		Prácticas externas	Trabajo Fin Master x
Periodo de impartición	Trabajo Fin de Máster			
Número de créditos	12 ECTS			
Idioma en el que se imparte	Castellano			
Presentación				
<p>Esta asignatura consistirá en que el estudiante elabore individualmente y defienda públicamente ante un tribunal académico un Trabajo de Fin de Máster. Dicho trabajo será realizado bajo el asesoramiento y orientación del profesor.</p> <p>El desarrollo del Trabajo Fin de Máster, conlleva para el estudiante la puesta en práctica de los conocimientos teóricos y metodológicos adquiridos durante el transcurso del programa formativo, la búsqueda de información y profundización en la materia escogida, la capacidad para formular juicios y el desarrollo de las habilidades de comunicación.</p> <p>Cada estudiante desarrolla un tema en particular elegido y consensuado con el profesor, teniendo en cuenta la estructura impuesta. Dicho tema debe estar directamente relacionado con alguno de los sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos estudiados a lo largo del programa.</p>				
Resultados de Aprendizaje				
<p>Realizar el proyecto con una estructura y redacción coherente.</p> <p>Redactar informes escritos de forma correcta, clara y sintetizada.</p> <p>Exponer el informe de forma resumida y clara, utilizando expresiones correctas y entendibles.</p> <p>Formular juicios y manifestar habilidades de comunicación.</p> <p>Gestionar la información utilizando las fuentes y cauces adecuados, desarrollando una cultura tecnológica mediante la aplicación de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs).</p>				
Competencias Básicas y Generales				
<p>CB6. Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.</p> <p>CB7. Saber aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con el área de estudio.</p> <p>CB8. Ser capaz de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.</p> <p>CB9. Saber comunicar conclusiones –y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.</p> <p>CB10. Poseer las habilidades de aprendizaje que permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p>				

CG1. Comprender la necesidad de gestionar de forma adecuada la seguridad alimentaria, de modo que se garantice a los consumidores la calidad, la legalidad y la inocuidad de los alimentos que consumen de forma habitual, independientemente de su origen.

CG2. Adquirir habilidades, estrategias, técnicas y procedimientos para la toma de decisiones y la realización de acciones relacionadas con la seguridad alimentaria.

CG3. Analizar los estándares más reconocidos a nivel internacional concebidos para realizar una buena gestión de la seguridad alimentaria, ya sea en empresas de producción, fabricación y/o distribución.

CG4. Conocer el proceso de auditoría y de certificación de los distintos estándares de seguridad alimentaria, siendo capaz de detectar deficiencias en la cadena alimentaria, investigar las posibles causas y razonar y justificar sus posibles soluciones, así como desarrollar el sentido de responsabilidad hacia las consecuencias de las propias decisiones y acciones.

CG5. Integrar protocolos de seguridad alimentaria, haciéndolos compatibles entre sí para aprovechar sus sinergias, estableciendo objetivos alineados, permitiendo tener una visión global de los sistemas y facilitando la toma de decisiones, con el fin último de aumentar su eficacia y rentabilidad.

CG6. Gestionar la información utilizando las fuentes y cauces adecuados, desarrollando una cultura tecnológica mediante la aplicación de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs).

Competencias Específicas

CE1. Conocer las Normas y Buenas Prácticas más destacadas a nivel internacional, como el Codex Alimentarius, sobre las que se asienta la mayor parte de la legislación alimentaria existente hoy en día.

CE2. Conocer las principales fuentes legislativas dónde se establecen las pautas a seguir en materia de seguridad alimentaria.

CE3. Analizar el desarrollo microbiano en alimentos y las fuentes de contaminación más frecuentes, así como identificar los patógenos que provocan enfermedades de transmisión alimentaria.

CE4. Comprender la importancia del control de las plagas, asociadas a los daños producidos en las producciones agrícolas y ganaderas así como en la transmisión de zoonosis.

CE5. Interpretar el control de la *Ceratitis capitata* o "mosca de la fruta" dentro de la mejora de la calidad y seguridad alimentaria además del análisis de rendimientos económicos por pérdida de producción.

CE6. Conocer la evolución del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) así como su puesta en práctica a través del desarrollo de las actividades preliminares y de la aplicación de sus principios.

CE7. Conocer, analizar e interpretar los requisitos establecidos en la Norma ISO 22000 para su implantación en cualquier empresa de la cadena alimentaria.

CE8. Llevar a cabo la actividad de auditoría conforme a la Norma ISO 22000, considerando todas las fases y aspectos de relevancia: desde la planificación y preparación de la misma, hasta la dirección y/o ejecución in situ, sin olvidar la redacción de los correspondientes informes y su seguimiento posterior.

CE9. Comprender las analogías y diferencias de los estándares IFS y BRC.

CE10. Conocer, analizar e interpretar los requisitos establecidos en el estándar IFS Food para su implantación en las empresas.

CE11. Conocer, analizar e interpretar los requisitos establecidos en el estándar BRC Food para su implantación en las empresas.

CE12. Analizar el proceso de certificación de una empresa conforme a los requisitos de los estándares IFS y BRC.

CE13. Analizar el proceso de elaboración de un informe de auditoría en una certificación conforme a los estándares IFS y/o BRC.

CE14. Comprender los beneficios de la Integración de los Sistemas de Seguridad Alimentaria existentes en una organización.

CE15. Conocer el origen y los requisitos del Sistema FSSC 22000, el esquema de certificación publicado más recientemente para industrias que elaboran alimentos.

CE16. Comprender la importancia de la trazabilidad en la industria alimentaria.

CE17. Entender el proceso de certificación QS (Qualität und Sicherheit GmbH) para la calidad de alimentos, como uno de los sistemas de control más populares para carnes y sus derivados, frutas, vegetales y alimentos para animales. Analizar la Trazabilidad en el esquema QS por el monitoreo de la calidad a través de todas las etapas de producción.

CE18. Conocer el etiquetado facultativo de la carne como un sistema de etiquetado amparado por un pliego de condiciones, aprobado oficialmente, y que proporcione al consumidor información veraz sobre las características adicionales de los productos no incluidos en las normas de etiquetado mínimo obligatorio. Entender el proceso de certificación del etiquetado facultativo por un organismo independiente de control.

CE19. Analizar el origen y la evolución del estándar GLOBALGAP, además de comprender su proceso de certificación.

CE20. Conocer la Producción Integrada como esquema que certifica la calidad en los cultivos de las explotaciones agrícolas. Comprender los beneficios asociados a la certificación de Producción Integrada entre los cuales se encuentran la reducción del consumo de recursos (fertilizantes químicos, insecticidas, energía, etc). Analizar este tipo de producción como intermedio entre la agricultura industrial o convencional y la agricultura ecológica.

CE21. Conocer el esquema PPQS (Plant Production Quality System) como protocolo desarrollado por el sector productor de flor y planta español, en colaboración con la administración española, autonómica y gardens centers, con el fin de satisfacer las preocupaciones del mercado en relación a la sostenibilidad de la producción y el respeto a unas buenas condiciones laborales en las empresas productoras de flores y plantas.

Entender las relaciones del esquema PPQS con el esquema GLOBALGAP para la producción de flor cortada y planta ornamental.

CE22. Conocer todos los estándares respaldados por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI).

CE23. Conocer y comprender los distintos tipos de calidad diferenciada por las Certificaciones de producto como por son la Denominación de Origen Protegida (DOP), o la Identificación Geográfica Protegida (IGP), la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) y la Producción Ecológica.

Temario de la Asignatura

UC	Unidad de Conocimiento
	No aplica

Metodología y Plan de Trabajo

Tipo actividad formativa	Contenido	Tiempo de trabajo	% Presencialidad
Elaboración de Trabajo Fin de Máster	Búsqueda de información, profundización, análisis y desarrollo de un proyecto acerca de un tema propuesto relacionado con el Máster, bajo la supervisión de un Tutor.	245	-
Defensa de Trabajo Fin de Máster	Preparación de la presentación multimedia, exposición y defensa pública del trabajo.	40	1,3
Tutorías individuales y grupales	Relación personalizada para el seguimiento, orientación, apoyo y resolución de consultas por parte del Equipo Docente para uno o varios alumnos, mediante correo electrónico y reuniones virtuales tipo videoconferencia.	15	-
Número total de horas de trabajo del alumno		300	

Evaluación

Descripción de prueba	Ponderación
Evaluación de la organización y el contenido del Trabajo Fin de Máster.	75%
Evaluación de la defensa del Trabajo Fin de Máster.	25%

Recursos y Materiales Didácticos

Bibliografía

- **Guía práctica para la realización de trabajos fin de grado y trabajos fin de máster.** Mari Paz García Sanz, Pilar Martínez Clares. Universidad de Murcia. Murcia- 2013.
- **El trabajo de fin de grado: guía para estudiantes, docentes y agentes colaboradores.** Virginia Ferrer, Moisés Carmona y Vanessa Soria. McGraw Hill-Interamericana. Madrid – 2013.
- **Estructura, metodología y escritura del trabajo de fin de máster.** Gemma Muñoz-Alonso. Escolar y Mayo. Madrid- 2012.
- **Normas APA.** Publication Manual of the American Psychological Association. Sixth Edition. Washington- 2010.