

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	Prácticas en Empresa				
Tipo de Formación	Obligatoria		Prácticas externas	X	Trabajo Fin Master
Periodo de impartición	Segundo Semestre				
Número de créditos	6 ECTS				
Idioma en el que se imparte	Castellano				
Presentación					
<p>Durante esta asignatura el alumno aplicará los conocimientos teóricos y metodológicos adquiridos durante el programa Máster, llevando a cabo unas prácticas que serán desarrolladas en una empresa del sector agroalimentario. Las tareas a realizar por el estudiante durante este período serán fijadas tanto por el tutor académico como por el empresarial y se adaptarán a las peculiaridades propias de cada empresa.</p>					
Resultados de Aprendizaje					
<p>Adquirir conductas y actitudes en cuanto a la organización y planificación de su trabajo, colaboración y trabajo en equipo.</p> <p>Desarrollar, adquirir y aplicar habilidades sociales, 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), así como adaptarse a un entorno de empresa privada, mostrando motivación, iniciativa y creatividad.</p> <p>Adquirir conductas y actitudes de competencia técnica, de responsabilidad e interés.</p> <p>Gestionar en la práctica un sistema de gestión de la seguridad alimentaria en base a alguna de las normas cursadas.</p> <p>Desarrollar tareas de consultoría e implantación en materia de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.</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> <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.</p> <p>CG2 Adquirir habilidades, estrategias, técnicas y procedimientos para la toma de decisiones y la realización de acciones</p>					

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 *Ceratitidis 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 incluidas 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), 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
Prácticas Externas	Realización de Prácticas externas curriculares	127	-
Memoria de las Prácticas Externas	Elaboración de un informe sobre las prácticas realizadas que ha de cumplir unos requisitos previamente establecidos	15	-
Tutorías Individuales y grupales	Tutorías y seguimiento mediante atención personalizada virtual	8	-
Número total de horas de trabajo del alumno		150	

Evaluación

Descripción de prueba	Ponderación
Evaluación del desarrollo de las Prácticas realizadas a través de la supervisión del tutor. Se realizará mediante un protocolo de evaluación predefinido.	75%
Evaluación de la Memoria Descriptiva de las Prácticas elaborada por el alumno.	25%

Recursos y Materiales Didácticos

Bibliografía

- **Codex Alimentarius**- Italia -2014; <http://www.codexalimentarius.org/codex-home/es/> . Consultado el 08 de Agosto de 2014.
- **Auditoría del sistema de APPCC**. Couto Lorenzo, Luis - Ediciones Días de Santos - Madrid – 2008.
- **HACCP. Enfoque Práctico**. Martimore, Sara - Editorial Acribia - Zaragoza - 2001
- **Norma UNE-EN ISO 22000: 2005**. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización alimentaria. Madrid - AENOR – 2005.
- **International Food Standard, versión 6**. HDE, FCD y Federdistribuzione - Alemania – 2012.
- **BRC, Global Standard for Food Safety, versión 6**. British Retail Consortium - London - 2011.
- **GLOBALGAP, versión 4.1**. GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH-Alemania-2013.
- **FSSC 22000**. Foundation for Food Safety Certification-Holanda-2014.
- **GRMS Standard**. Consejo Danés de Agricultura y Alimentación-Dinamarca-2011.
- **Global Red Meat Standard**. PrimusGFS. Azzule-USA-2014.
- **Plant Production Quality System**. Federación Española de Asociaciones de Productores Exportadores de Frutas, Hortalizas, Flores y Plantas Vivas-España-2013.
- **SQF Code**. Safe Quality Food Institute-USA-2013.