

## 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  | Auditorías según ISO 22000.  |   |                    |                    |
| Tipo de Formación   | Obligatoria  | x | Prácticas externas | Trabajo Fin Master |
| Periodo de impartición  | Primer Semestre  |   |                    |                    |
| Número de créditos  | 6 ECTS   |   |                    |                    |
| Idioma en el que se imparte   | Castellano   |   |                    |                    |
| Presentación  |  |   |                    |                    |
| <p>En esta asignatura el alumno adquirirá las competencias necesarias para llevar a cabo una auditoría a un sistema de gestión de inocuidad alimentaria basado en la norma ISO 22000.</p> <p>Al finalizar esta asignatura el alumno será capaz de elaborar un plan de auditoría y ejecutarlo, de identificar correctamente los hallazgos de auditoría y redactar de manera adecuada las no conformidades encontradas durante la misma. De la misma manera, el alumno podrá emitir y aplicar propuestas de acciones correctivas y/o preventivas para solucionar las no conformidades detectadas. Por último, el alumno también obtendrá las capacidades necesarias para elaborar correctamente un informe final de auditoría.</p>  |  |   |                    |                    |
| Resultados de Aprendizaje   |  |   |                    |                    |
| <p>Realizar un plan de auditoría conforme a los requisitos de la Norma ISO 22000.</p> <p>Ejecutar una auditoría.</p> <p>Identificar Hallazgos de auditoría.</p> <p>Demostrar conocimiento a la hora de redactar las No Conformidades.</p> <p>Emitir y aplicar propuestas de Acciones Correctivas y/o Preventivas para solucionar las No Conformidades detectadas.</p> <p>Realizar un informe final de auditoría.</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>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.

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

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.

#### Temario de la Asignatura

| UC | Unidad de Competencia   |
|----|---|
| 13 | Principales Aspectos que Reúnen las Auditorías de un SGIA.      |
| 14 | Normalización Internacional y la Seguridad Industrial.          |
| 15 | Perfil de un Auditor de un SGIA.                                |
| 16 | Planificación y Preparación una Auditoría de un SGIA.           |
| 17 | Etapas del Proceso de Auditoría de un SGIA.                     |
| 18 | Análisis de la Elaboración del Informe de Auditoría de un SGIA. |

#### Metodología y Plan de Trabajo

| Tipo actividad formativa         | Contenido  | Tiempo de trabajo | % Presencialidad |
|----------------------------------|--|-------------------|------------------|
| Estudio Teórico Individual       | Los contenidos de cada una de las Unidades de Competencia, todos ellos están desarrollados con textos, vídeos, gráficos, ilustraciones, animaciones, etc. para facilitar su comprensión al alumno.   | 90                | -                |
| Trabajos Individuales            | Trabajos individuales por Asignatura, son unos ejercicios que permiten al alumno, la adquisición de una serie de habilidades concretas relacionadas con la Unidad de Competencia.  | 18                | -                |
| Casos Prácticos                  | Un caso práctico por asignatura, que se pretende la resolución de una situación real de Empresa, para lo que es necesario utilizar todos los conocimientos adquiridos en la Asignatura, y se realizará de forma conjunta con más alumnos que estén cursando el Master. | 15                | -                |
| Tutorías individuales y grupales | Los alumnos podrán solicitar una tutoría con el profesor para consultar todas las dudas que puedan surgir durante el estudio de la asignatura. Así mismo, el tutor estará disponible en sus horas de tutoría para la realización de tutorías grupales.                 | 12                | 8,3              |
| Foro de Debate de la Asignatura  | Cada Asignatura contará con un Foro de Debate, donde todos los alumnos interactuarán, para dar una respuesta a las cuestiones planteadas por el tutor.   | 9                 | -                |
| Clases presenciales virtuales    | El alumno podrá asistir tanto asincrónica como síncronamente a clases presenciales   | 6                 | 33,3             |

|  |  |             |  |
|--|--|-------------|--|
|  | virtuales a las que podrá acceder a través de la TV educativa. |             |  |
| Número total de horas de trabajo del alumno  |  | 150         |  |
| <b>Evaluación</b>  |  |             |  |
| Descripción de prueba  |  | Ponderación |  |
| Test de Evaluación por UC  |  | 15%         |  |
| Trabajos Individuales  |  | 15%         |  |
| Casos Prácticos  |  | 25%         |  |
| Foro de Reflexión y Debate Colectivo   |  | 5%          |  |
| Examen de la asignatura  |  | 40%         |  |
| <b>Recursos y Materiales Didácticos</b>  |  |             |  |
| Bibliografía   |  |             |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Norma UNE-EN ISO 22000.</b> Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización alimentaria - 2005 Madrid - AENOR – 2005.</li> <li>• <b>Norma UNE-ISO TS 22003EX.</b> Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos- Madrid - AENOR – 2008.</li> <li>• <b>Norma UNE ISO/TS 22004EX: 2007.</b> Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Orientación para la aplicación de la Norma ISO 2200:2005 Madrid - AENOR – 2007.</li> <li>• <b>Norma UNE-EN ISO 9000.</b> Sistemas de Gestión de la Calidad: Fundamentos y Vocabulario -ISO - AENOR, 2015. Madrid.</li> <li>• <b>Norma UNE-EN ISO 19011.</b> Directrices para la auditoría de los Sistemas de Gestión. ISO - AENOR, 2012. Madrid.</li> <li>• <b>Auditoría del sistema de APPCC.</b> Couto Lorenzo, Luis - Ediciones Días de Santos - Madrid – 2008.</li> </ul> |  |             |  |

