

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	Proceso de Certificación de los Estándares IFS y BRC		
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>Durante esta asignatura el alumno aprenderá a diferenciar los elementos de un Sistema de Gestión conforme a los protocolos privados IFS y BRC y conocerá el proceso de certificación de una compañía conforme a estos estándares, analizando las similitudes y diferencias entre ambos estándares en cuanto a tipos de auditoría, categorización de hallazgos, tipos de certificados, etc.</p> <p>Así mismo, el alumno será capaz de elaborar informes de auditoría conforme a algunos de los estándares IFS y BRC y también conocerá los requisitos que debe cumplir un auditor, en cuanto a formación y experiencia, para poder realizar auditorías conforme a los estándares IFS y BRC.</p>			
Resultados de Aprendizaje			
<p>Comprender los conceptos relacionados con el proceso de certificación de los estándares privados IFS y BRC.</p> <p>Categorizar las posibles deficiencias encontradas a lo largo de una auditoría de tercera parte.</p> <p>Elaborar el informe final de auditoría referido a los Estándares IFS y BRC.</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>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>			

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

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

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.

Temario de la Asignatura

UC	Unidad de Competencia
19	Distinguir los Estándares IFS y BRC
20	Analizar los Elementos de un Sistema de Gestión conforme IFS y BRC
21	Preparar el Proceso de Certificación de una Compañía conforme IFS y BRC
22	Analizar la Preparación de un Informe de Auditoría en una Certificación IFS
23	Analizar la Preparación de un Informe de Auditoría en una Certificación BRC
24	Identificar los Requisitos para los Auditores IFS y BRC

Metodología y Plan de Trabajo

Tipo actividad formativa	Contenido	Tiempo de trabajo (horas)	% Presencialidad
Estudio Teórico	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 asíncrona como síncronamente a clases presenciales virtuales a las que podrá acceder a través de la TV educativa.	6	33,3
Número total de horas de trabajo del alumno		150	
Evaluación			
Descripción de prueba		Ponderación	
Test de Evaluación por UC		15%	
Casos Prácticos		25%	
Trabajos Individuales		15%	
Foro de Reflexión y Debate Colectivo		5%	
Examen de la asignatura		40%	
Recursos y Materiales Didácticos			
Bibliografía			
<ul style="list-style-type: none"> • International Food Standard, versión 6, doctrina abril 2014. HDE, FCD y Federdistribuzione - Alemania – 2014; http://www.ifs-certification.com/index.php/es/, Consultado el 30 de Agosto de 2016 • BRC, Global Standard for Food Safety, versión 7, British Retail Consortium - London – 2015; http://www.brcglobalstandards.com/, Consultado el 30 de Agosto de 2016 • Norma UNE-EN ISO 19011: 2012. Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión. AENOR-Madrid-2012; http://www.aenor.es/aenor/inicio/home/home.asp; Consultado el 30 de Agosto de 2016 • Norma UNE-EN ISO/IEC 17021:2011. Evaluación de la conformidad. Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión. AENOR-Madrid-2011, http://www.aenor.es/aenor/inicio/home/home.asp; Consultado el 30 de Agosto de 2016 • Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios. AENOR-Madrid-2012; http://www.aenor.es/aenor/inicio/home/home.asp; Consultado el 30 de Agosto de 2016 			

FORMACIÓN