

## 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 IFS.		
Tipo de Formación	Obligatoria	x	Prácticas externas
			Trabajo Fin Master
Periodo de impartición	Segundo Semestre		
Número de créditos	6 ECTS		
Idioma en el que se imparte	Castellano		
Presentación			
<p>En esta asignatura el alumno adquirirá los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para conocer en profundidad los requisitos que deben de cumplir las empresas alimentarias que deseen implantar el estándar privado IFS Food.</p> <p>Al finalizar la asignatura los alumnos deben conocer y comprender cada uno de los requisitos que exige la norma IFS Food, versión 6, integrando la seguridad alimentaria como un elemento más de gestión en la actividad de la empresa, y relacionando el sistema HACCP con los requisitos establecidos por dicho estándar.</p> <p>El alumno también será capaz de abordar la implantación de un sistema Food Defense dentro del contexto de la norma IFS.</p>			
Resultados de Aprendizaje			
<p>Demostrar conocimiento de los principios y requisitos establecidos en IFS.</p> <p>Implantar el Estándar IFS en una organización.</p> <p>Elaborar documentación relativa al sistema de gestión establecido en IFS.</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</p>			

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

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

### Temario de la Asignatura

UC	Unidad de Competencia
25	Análisis de la Responsabilidad de la Dirección según IFS.
26	Requisitos de un Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria según IFS.
27	Interpretación de la Gestión de los Recursos según IFS.
28	Requisitos Relativos al Proceso Productivo Según IFS (I).
29	Requisitos del Proceso Productivo según IFS (II).
30	Análisis de los Procesos de Medición, Análisis y Mejora según IFS.

### 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

- **International Food Standard, versión 6, doctrina abril 2014.** HDE, FCD y Federdistribuzione - Alemania – 2014
- **Guía de “Food Defense” de IFS Food v. 6 para su implantación.** IFS Management GmbH – Alemania – 2012.
- **Auditoría del sistema de APPCC.** Couto Lorenzo, Luis - Ediciones Días de Santos - Madrid – 2008.
- **HACCP. Enfoque Práctico.** Martimore, Sara - Editorial Acribia - Zaragoza – 2001.
- **APPCC avanzado. Guía para aplicación de un sistema de peligros y puntos de control críticos de una empresa.** De las Cuevas Insua, Victoria - Ideas Propias Editorial - Vigo - 2006.



FORMACIÓN