

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	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 conocer en profundidad los requisitos a cumplir por las empresas del sector alimentario que deseen implantar el estándar BRC, lo que incluye entender el papel que desempeña la Dirección de la empresa en la implantación, así como, distinguir los requisitos exigidos por dicha norma en relación a las instalaciones, el control del producto y la gestión de personal.</p> <p>Al finalizar la asignatura los alumnos también deben conocer en detalle la implantación de un sistema HACCP según BRC, integrando la gestión de la seguridad alimentaria como un elemento más en la actividad de la empresa.</p>				
Resultados de Aprendizaje				
<p>Demostrar conocimiento de los principios y requisitos establecidos en BRC.</p> <p>Implantar el Estándar BRC en una organización.</p> <p>Elaborar documentación relativa al sistema de gestión establecido en 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,</p>				

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

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

Temario de la Asignatura

UC	Unidad de Competencia
31	Compromiso de la Dirección y la Mejora Continua según BRC.
32	Plan de Seguridad Alimentaria, APPCC según BRC.
33	Elementos de Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria según BRC.
34	Interpretación de las Normas relativas a las Instalaciones según BRC.
35	Control del Producto y del Proceso según BRC.
36	Gestión del Personal según BRC.

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 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%
Trabajos Individuales	15%
Casos Prácticos	25%
Foro de Reflexión y Debate Colectivo	5%
Examen de la asignatura	40%

Recursos y Materiales Didácticos

Bibliografía

- **BRC, Global Standard for Food Safety, versión 6.** British Retail Consortium - London - 2011.
- **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