

## 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	Integración de Sistemas de Gestión Alimentaria y otros Estándares		
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>Durante esta asignatura el alumno conocerá los beneficios que trae consigo la integración de los Sistemas de Seguridad Alimentaria en una compañía del sector alimentario, así como las relaciones existentes entre las Normas ISO 22000, IFS y BRC, que son las más representativas a nivel internacional.</p> <p>Además, el alumno analizará algunos de los estándares que actualmente están reconocidos por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) como son, entre otros, FSSC 22000, GLOBALGAP, PRIMUS GFS, SQF Code, etc., así como su proceso de certificación.</p> <p>No se pueden dejar de lado, las múltiples certificaciones de productos que existen hoy en día, como por ejemplo las denominaciones de origen protegidas o las identificaciones de origen protegidas de diversos productos alimentarios que también se abordan en el transcurso de la asignatura.</p>			
Resultados de Aprendizaje			
<p>Entender el proceso de certificación QS (Qualität und Sicherheit GmbH) para la calidad de carnes y sus derivados, frutas, vegetales y alimentos para animales.</p> <p>Comprender la importancia de la Trazabilidad en el esquema QS.</p> <p>Demostrar conocimiento del etiquetado facultativo de la carne como un sistema de etiquetado amparado por un pliego de condiciones. Entender la información que se proporciona al consumidor sobre las características adicionales de los productos no incluidas en las normas de etiquetado mínimo obligatorio.</p> <p>Entender el proceso de certificación del etiquetado facultativo por un organismo independiente de control.</p> <p>Demostrar conocimiento de los requisitos establecidos en FSSC 22000 y el protocolo Globalgap y ser capaz de implantarlos en una organización.</p> <p>Conocer la Producción Integrada como un 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.</p> <p>Conocer la Norma PPQS (Plant Production Quality System) aplicable al sector productor de flor y planta español. Interpretar la sostenibilidad de la producción y el respeto a unas buenas condiciones laborales en las empresas productoras de flores y plantas.</p> <p>Entender las relaciones del esquema PPQS con el esquema GLOBALGAP para la producción de flor cortada y planta ornamental.</p> <p>Conocer y comprender los distintos tipos de calidad diferenciada por las Certificaciones de producto como por son la Denominación de Origen Protegida (DOP), o la Identificación Geográfica Protegida (IGP), la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) y la Producción Ecológica.</p>			

Aplicar la dinámica de integración de Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria y conocer y defender los beneficios derivados de la citada integración.

Elaborar documentación relativa al sistema integrado de gestión.

### Competencias Básicas y Generales

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.

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.

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.

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.

CB10. Poseer las habilidades de aprendizaje que permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

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

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 incluidos 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 la calidad diferenciada por los distintos tipos de Certificaciones de producto como 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 Competencia
----	-----------------------

37	Comprender los Beneficios de la Integración de Sistemas de Seguridad Alimentaria
38	Analizar las Relaciones Existentes entre ISO 22000, IFS y BRC
39	Conocer el Origen y la Estructura del Esquema FSSC 22000
40	Comprender la Evolución y el Proceso de Certificación de GLOBALGAP
41	Analizar Otros Estándares Reconocidos por GFSI
42	Conocer los Distintos Tipos de Certificación de Productos

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

### Recursos y Materiales Didácticos

### Bibliografía

- **Gestión Integral de la Calidad: Implantación, Control y Certificación.** Cuatrecasas. Luis-Gestión 2000-Barcelona - 2005
- **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
- **GLOBALGAP, versión 5.** GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH-Alemania-2016, <http://www.globalgap.org/es/> , Consultado el 30 de Agosto de 2016
- **FSSC 22000.** Foundation for Food Safety Certification-Holanda-2014, <http://www.fssc22000.com/documents/home.xml?lang=es>, Consultado el 30 de Agosto de 2016
- **GRMS Standard.** Consejo Danés de Agricultura y Alimentación-Dinamarca-2011, <http://www.grms.org/grms-standard.aspx> ,Consultado el 30 de Agosto de 2016
- **PrimusGFS.** Azzule-USA-2014, <http://www.primusgfs.com/> , Consultado el 30 de Agosto de 2016
- **Plant Production Quality System.** Federación Española de Asociaciones de Productores Exportadores de Frutas, Hortalizas, Flores y Plantas Vivas-España-2013, <http://www.guiaverde.com/ppqs/> , Consultado el 30 de Agosto de 2016
- **SQF Code.** Safe Quality Food Institute-USA-2013, <http://www.sqfi.com/standards/sqf-code/>, 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