



Adenda Guía docente de la asignatura (2º Cuatrimestre 2019-2020)			
Asignatura	Normas técnicas de certificación y acreditación		
Materia	Calidad y seguridad alimentaria		
Módulo			
Titulación	Master en calidad, desarrollo e innovación de alimentos		
Plan	370	Código	51353
Periodo de impartición	Segundo cuatrimestre	Tipo/Carácter	OP
Nivel/Ciclo	Master	Curso	
Créditos ECTS	4		
Lengua en que se imparte	Español		
Profesor/es responsable/s	Felicidad Ronda Balbás, Manuel Fernández Calderón		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	<a href="mailto:fronda@iaf.uva.es">fronda@iaf.uva.es</a> , <a href="mailto:manuel.fernandez.calderon@uva.es">manuel.fernandez.calderon@uva.es</a>		
Departamento	Ingeniería Agrícola y Forestal		

### 1. Modificaciones sobre el temario desde el 13.03.2020

No hay modificaciones respecto al temario inicial

### 2 Tutorías y métodos de comunicación para la tutela con los estudiantes desde el 13.03.2020

La comunicación se realiza a través de Moodle y correo electrónico fundamentalmente.

### 3 Métodos docentes y principios metodológicos desde el 13.03.2020

Fundamentalmente se aportan las presentaciones en power point con sonido, de forma que cada diapositiva recoge la explicación correspondiente del profesor. También se realizan varias videoconferencias tanto para explicar los contenidos y dudas de algún material aportado a través de Moodle, como para que los alumnos presenten y defiendan un trabajo realizado por grupos (se realizan cuatro sesiones de videoconferencia con los cuatro grupos de la clase).

De la mayoría de las presentaciones se les aportan cuestionarios individuales que les ayudan a los alumnos a fijar conceptos y que le sirven al profesor para evaluar el seguimiento de la asignatura.

También se aportan materiales para que los alumnos realicen dos trabajos de grupo según estaba planificado inicialmente en la asignatura. El apoyo y las tutorías se realizan fundamentalmente por correo electrónico. Posteriormente los trabajos se les devuelven corregidos y con comentarios para que les sirvan de autoaprendizaje o se les aclaran los fallos a través de videoconferencia.



#### 4 Sistema y características de la evaluación

<b>INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO</b> (Tipo de actividades realizadas y evaluables)	<b>PESO EN LA NOTA FINAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b> (se recomienda que ninguna parte evaluable supere el 40% en el 2º cuatrimestre)
Cuestionario individual relativo a Figuras de Calidad	10%	Trabajo entregado a través de Moodle Se les aporta el cuestionario corregido una vez superada la fecha límite de entrega.
Cuestionario individual relativo la interacción entre las cadenas de distribución y la Industria alimentaria	10%	Trabajo entregado a través de Moodle Se les aporta el cuestionario corregido una vez superada la fecha límite de entrega
Cuestionario individual relativo las Normas IFS-BRC-ISO 2200	10%	Trabajo entregado a través de Moodle Se les aporta el cuestionario corregido una vez superada la fecha límite de entrega
Trabajo práctico de grupo relativo a la norma ISO 9001,	18%	Un trabajo de grupo entregado en pdf a través de Moodle. Defendido por videoconferencia.
Trabajos prácticos individuales sobre normas aplicables al sector primario (Etiquetado y Global-Gap)	9%	Dos trabajos individuales entregados en pdf a través de Moodle. La nota de los dos se promedia con el mismo peso relativo.
Trabajos relativos a las normas BRC-IFS-ISO 22000 (Actividad 1: Análisis de ficha de producto, Actividad 2: APPCC de pastelería; Actividad 3: Gestión de incidentes, retirada y recuperación de productos)	25 %	Tres trabajos de grupo entregados en pdf a través de Moodle y correo electrónico al profesor y corregido por la profesora, con feedback al alumno. Los tres se promedian con el mismo peso relativo
Trabajo práctico de grupo relativo a la norma BRC-IFS-ISO 22000 (Actividad 4: redacción de procedimientos que responden a requisitos de las normas)	18 %	Trabajo de grupo entregado en pdf a través de Moodle y correo electrónico a la profesora y corregido por la profesora, con feedback al alumno.

La participación activa del alumno en otras actividades propuestas por los profesores para ayuda al estudio autónomo y de autoevaluación, se podrá tener en cuenta en la calificación, pero siempre para subir nota, una vez calculada la nota final, y sólo si ésta supera el aprobado en la asignatura.

#### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:** Se aplicará lo detallado en la Tabla anterior
- **Convocatoria extraordinaria:** Examen escrito que incluya los contenidos de las diferentes partes de la asignatura

#### 5. Consideraciones finales