

**Proyecto docente de la asignatura**

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 FERNANDEZ CALDERON En esta asignatura los profesores externos tienen una aportación relevante en el proceso formativo, siempre coordinado por profesores de la UVA (profesor/es responsable/s Uva)		
Departamento(s)	INGENIERIA AGRÍCOLA Y FORESTAL		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	fronda@iaf.uva.es 979108339 manuel.fernandez.calderon@uva.es 979108349		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

Con esta asignatura se pretende que el alumno sea capaz de elaborar, implantar y mantener un sistema de calidad en una actividad industrial alimentaria o entidad certificadora de producto alimentario o laboratorio de control de calidad según normas técnicas de certificación o acreditación. Igualmente, se espera que el alumno sepa identificar los productos alimentarios de la región y del territorio nacional susceptibles de constituir figuras de calidad y conocer los protocolos necesarios para llevar a cabo la certificación de estos productos.

Esta asignatura trata de formar al alumnado sobre las normas técnicas de certificación y acreditación de reconocido prestigio en el sector alimentario. Normas cuyo cumplimiento permiten a las industrias un mayor mercado para sus productos.

1.2 Relación con otras materias

Esta asignatura queda enmarcada dentro de la materia de calidad y seguridad alimentaria. Se trata de una asignatura optativa dentro del Plan de Estudios de Master, aunque obligatoria para los alumnos que decidan cursar el bloque de calidad y seguridad alimentaria, que deberá cursarse completo. Esta asignatura debe anteceder a la segunda de esta misma materia (Normas técnicas de certificación y acreditación).

Esta asignatura requiere integrar y correlacionar conocimientos y por ello se imparte en el segundo cuatrimestre, después de las asignaturas obligatorias y básicas del primer cuatrimestre, donde se adquieren y/o refuerzan dichos conocimientos.

1.3 Prerrequisitos

Los de acceso al Master en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos.

2. Competencias

2.1 Generales

G1 Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y de resolver problemas relacionados con la calidad, el desarrollo y la innovación de alimentos en un entorno en constante renovación y con demandas de calidad cada vez más altas, como el actual, desde una óptica multidisciplinar.

G2 Integrar conocimientos y utilizarlos para elaborar propuestas y formular juicios en el ámbito alimentario a partir de una información incompleta o limitada en función de criterios, de normas externas o de reflexiones personales, que incluyan las responsabilidades sociales y éticas.

G5 Ser capaz de trabajar en equipo, demostrando habilidad para coordinar personas y tareas concretas y contribuir con profesionalidad al buen funcionamiento y organización del grupo sobre la base del respeto mutuo.

G6 Tener iniciativa, creatividad y estar motivado por la calidad.

G8 Ser capaz de organizar y planificar el trabajo propio y el ajeno, así como los recursos disponibles, demostrando capacidad para tomar decisiones y resolver las dificultades que aparezcan..

2.2 Específicas

E8. Conocer y manejar la legislación y normativa vigente referida al sector agroalimentario español y europeo.

E15. Capacidad para organizar, planificar y gestionar los procesos de producción, procesado y distribución de alimentos según los principios de aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria

3. Objetivos

- Conocer las normas de certificación de calidad más habitualmente implantadas y demandadas en la Industria alimentaria (que irán cambiando con el tiempo); tanto las de carácter general (norma ISO 9001), como las más específicas para el sector alimentario (ISO 22000, BRC, IFS y EUREP GAP), sabiendo los elementos comunes y diferenciadores de estas normas.
- Conocer las figuras de calidad de productos alimentarios, tanto nacionales como internacionales, y los requisitos de las entidades de certificación de productos.



- Conocer las implicaciones técnicas y económicas de la implantación de los sistemas de calidad.
- Saber los requisitos de los Laboratorios de ensayo acreditados (ISO 17025)
- Saber redactar los documentos de sistema de calidad según los estándares de certificación y acreditación estudiados.

4. Contenidos

Bloque 1: Normas de Calidad de producción, procesado y distribución de alimentos

Este bloque incluirá: Definiciones, comparación, aplicación. Aspectos clave de la implantación de las normas. Funcionamiento. Principales dificultades. Ventajas e Inconvenientes
Ejercicios prácticos de aplicación.

- Tema 1: Normas generales de certificación (ISO 9001)
- Tema 2: Normas de certificación específicas: ISO 22000, EUREPGAP, BRC e IFS

Bloque 2: Control de calidad de los productos

- Tema 3: Requisitos de los laboratorios de control acreditados según la norma UNE-EN-ISO 17025
- Tema 4: Figuras nacionales y europeas de calidad de alimentos. Requisitos de las entidades certificadoras de productos. Norma UNE-EN ISO 45011

5. Métodos docentes y principios metodológicos

Clases magistrales de carácter teórico-práctico, participativa: Presentación de los requisitos de las normas técnicas de certificación y acreditación tanto en los aspectos relacionados con la producción, procesado y distribución de alimentos, como de la calidad de los productos y su control, y la calidad medioambiental de la actividad industrial.

Prácticas de aula: Se presentarán ejemplos de aplicación de las normas de calidad en industrias alimentarias y productos concretos mediante estudios de casos y seminarios. Comparación de requisitos de diferentes normas técnicas

Práctica de Laboratorio: Realización de un ejemplo de calibración de equipo y de validación de un método de ensayo. Cálculo de incertidumbre.

Prácticas de campo: Se visitarán fábricas, laboratorios o centros certificados o acreditados donde los alumnos puedan ver cómo se materializan los contenidos teóricos presentados en la asignatura.

6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teórico-prácticas (T/M)	20	Estudio y trabajo autónomo individual	30
Clases prácticas de aula (A)	10	Estudio y trabajo autónomo grupal	30
Laboratorios (L)	5		
Prácticas externas, clínicas o de campo	4		
Seminarios (S)	0		
Tutorías grupales (TG)	0		
Evaluación	1		
Total presencial	40	Total no presencial	60



7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Pruebas escritas	30 %	Evaluación mediante pruebas escritas
Trabajo en grupo/individual (Normas aplicadas a un supuesto práctico)	70 %	Trabajo sobre aspectos de las Normas aplicadas a un supuesto práctico que puede combinar actividades de grupo y actividades individuales.

La participación activa del alumno en las 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

8. Consideraciones finales