

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

DATOS GENERALES DEL TÍTULO

A rellenar por los servicios administrativos:

Código Centro		Fecha de entrada de la propuesta	
Código Meta		Fecha aprobación Comisión	
Código GEA		Fecha aprobación Consejo Social	

Tipo de curso	Máster Propio		
Denominación del título	Sistemas de Gestión y Auditorías FSSC 22000 y Procesos de Certificación IFS y BRC		
Duración del título	Un año	Curso académico Promoción Nº edición	2020 - 2021
Modalidad de impartición	No presencial		2020 - 2021
Tipo de propuesta	Nueva propuesta		
En caso de modificación, indicar los cambios realizados			
Centro de la UCM	Facultad de Veterinaria		
Rama de conocimiento	Ciencias de la Salud		

Página web del título	https://www.bureauveritasformacion.com/30/01/2020 ; https://www.ucm.es
Email de información	maria-belen.macias@bureauveritas.com
Teléfono de información	900921292

Apellidos y nombre del Director/a:	Fernández Álvarez, Manuela	Móvil:	678551127
DNI Director/a:	51662819N	Email Director/a:	manuela@ucm.es

Apellidos y nombre del Codirector/a:	Macía Calero, Belén	Móvil:	664749055
DNI Codirector/a:	10906383J	Email Codirector/a:	maria-belen.macias@bureauveritas.com

Apellidos y nombre del Coordinador/a:		Móvil:	
DNI Coordinador/a:		Email Coordinador/a:	

Apellidos y nombre del Coordinador/a:		Móvil:	
DNI Coordinador/a:		Email Coordinador/a:	

Apellidos y nombre del Coordinador/a:		Móvil:	
DNI Coordinador/a:		Email Coordinador/a:	

Créditos ECTS totales	60
Créditos docencia	48
Créditos prácticas externas obligatorias	
Créditos prácticas externas optativas	6
Créditos prácticas clínicas	
Créditos TFM (Sólo Máster Propio)	12

Máster Propio	60 - 180 ECTS
Diploma Especialización	30 - 59 ECTS
Experto	20 - 29 ECTS
Diploma de F.P.	>15 ECTS
Certificado de F.P.	<15 ECTS

Precio del título	2.625 €	Precio 1 ^{er} año	2.625 €
Precio curso anterior		Precio 2º año	
Diferencia	100,00%	Precio 3 ^{er} año	
Nº estud. previstos	30	Nº estud. curso anterior	
		Nº mín. estud.	

Sólo para Máster Propio, Diploma de Especialización y Experto:

Reserva de plaza	(No se admite en los cursos de gestión externa)	
Fecha inicio del curso		Fecha fin del curso
Fecha 1ª convocatoria		Fecha 2ª convocatoria

Sólo para Diploma y Certificados de F.P. (si hay más de 1 grupo, llamar antes de rellenarlo al 913942040)

Admisión previa		Nº grupos		Nº estudiantes	
Grupo 1: fecha inicio		Fecha fin		Nº estudiantes	
Grupo 2: fecha inicio		Fecha fin		Nº estudiantes	
Grupo 3: fecha inicio		Fecha fin		Nº estudiantes	
Grupo 4: fecha inicio		Fecha fin		Nº estudiantes	

En caso de que se solicite reconocimiento de créditos para este curso, deberá enviarse a la Sección de Planes de Estudio (spe@ucm.es) copia de este archivo en pdf, junto con la solicitud de reconocimiento de créditos y el comunicado de la aprobación de este curso. Para ello, por favor indique el **nombre del curso en inglés**:

--

Breve resumen del curso (máx. 1000 caracteres con espacios)

(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

Este Máster está diseñado a partir de la experiencia profesional del Grupo Bureau Veritas en todo el mundo y desde el conocimiento y la actividad investigadora de profesores de la UCM en el sector alimentario. Presenta una orientación profesional y empresarial de los contenidos académicos en materia de sistemas de control de la calidad, auditorías y procesos de certificación en la industria alimentaria. Se pretende la aplicación de la formación global e integradora de los sistemas de gestión de mayor relevancia. La especialización de los conocimientos adquiridos permitirá desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de mecanismos de seguridad alimentaria, inspección y control higiénico sanitario de alimentos. El objetivo es la excelencia en los métodos académicos para formar profesionales preparados para afrontar cualquier situación relacionada con las competencias del Máster tras superar con éxito todo el proceso de formación del mismo.

Perfil del estudiante a quien se dirige el curso

(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

El perfil de ingreso al Máster son: Licenciados o Graduados en Veterinaria, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Farmacia, Biología, Bioquímica, Química, Ingeniería Química, Ciencias Medioambientales e Ingeniero Agrónomo; y Diplomados o Graduados en Nutrición Humana y Dietética e Ingeniero Técnico Agrícola.

Curso de gestión económica externa
En caso afirmativo, empresa que realiza la gestión externa
Fecha del Convenio de colaboración con formación permanente
(si el convenio está en tramitación, deje en blanco la fecha del convenio)

Firma Director/a del curso

Fecha y firma Decano/a o Director/a

Nombre y apellidos:

Nombre y apellidos:

Denominación del título:

Propuesta para el curso académico:

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

Máster Propio en Sistemas de Gestión y Auditorías FSSC 22000 y Procesos de Certificación IFS y BRC

DATOS ECONÓMICOS

INGRESOS

DESCUENTOS

Programa Alumni y/o miembros de la comunidad universitaria o familiares de primer grado de trabajadores UCM (*descuento del 10%*)

Discapacidad y/o víctimas de terrorismo o de violencia de género (*descuento del 30 %*)

Trabajadores de la UCM (*exención total de matrícula*)

Nº estudiantes

Descuento por
estudiante

Ingresos

3	262,50 €	7.087,50 €
---	----------	------------

1	787,50 €	1.837,50 €
---	----------	------------

1

FINANCIACIÓN EXTERNA

Becados por entidades colaboradoras (*indicar nombre*):

Nº estudiantes	Beca por estudiante	Resto matrícula a abonar	Ingresos

Subvenciones, patrocinios u otras fuentes de financiación (*Indicar nombre o procedencia*)

Subvenciones, patrocinios u otras fuentes de financiación (*Indicar nombre o procedencia*)

Subvenciones, patrocinios u otras fuentes de financiación (*Indicar nombre o procedencia*)

--	--

--	--

--	--

SUBTOTAL 8.925,00 €

ESTUDIANTES CON BECA

CANTIDAD MÁXIMA PARA BECAS (<i>hasta 25% de los ingresos de matrícula</i>)	19.687,50 €
CANTIDAD TOTAL APLICADA PARA BECAS	0,00 €

Porcentaje de descuento aplicado

Nº estudiantes

Descuento x
estudiante

Ingresos

		0,00 €	0,00 €
		0,00 €	0,00 €
		0,00 €	0,00 €
		0,00 €	0,00 €
Total	0		0,00 €

ESTUDIANTES SIN BECA

Nº estudiantes

Precio de la
matrícula

Ingresos

25	2.625 €	65.625,00 €
----	---------	-------------

Total de estudiantes

30

TOTAL INGRESOS BRUTOS		74.550,00 €
RETENCION UCM	15%	11.182,50 €
TOTAL INGRESOS NETOS		63.367,50 €

GASTOS	
(Límite máximo de 30.000€ de remuneración por cada profesor/a por todos los conceptos y cursos de formación permanente en los que participe)	

	Cantidad máx.	% aplicado
Dirección y codirección	0,00 €	0%
Coordinación académica		

REMUNERACIÓN DEL PROFESORADO			
HORAS DE ACTIVIDADES DOCENTES DEL PROFESORADO (1 ECTS presencial = 7,5 hs. / 1 ECTS no presencial = 4 hs.)	ECTS docencia: 48	ECTS presenciales:	Máx. hs. docencia presencial (teóricas y prácticas): 0
		ECTS no presenciales:	Máx. hs. docencia no presencial (online/a distancia): 0

	Número horas	Precio hora	Subtotal
Docencia presencial teórica			0,00 €
Docencia presencial práctica			0,00 €
Docencia no presencial			0,00 €
Conferencias o webinars (máx. 5% de hs. totales del título)			
Límite de horas para el curso (presencial): 22,5			0,00 €
Límite de horas para el curso (no presencial): 9,6			0,00 €

HORAS SUPERVISIÓN DE PRÁCTICAS CLÍNICAS (1 ECTS = 20-22,5 hs.)	ECTS prácticas clínicas: 0	Equivalencia en horas (entre 20 y 22,5 hs/ECTS)	Horas supervisión de prácticas clínicas: 0
---	-----------------------------------	---	---

	Número horas	Precio hora	Subtotal
Supervisión presencial de prácticas clínicas	0		0,00 €

HORAS TUTORIZACIÓN DE PRÁCTICAS EXTERNAS (1 ECTS = 0,14 hs / estudiante)	ECTS prácticas externas: 6	Núm. estudiantes con prácticas externas	Horas tutorización prácticas externas: 0
---	-----------------------------------	---	---

	Número horas	Precio hora	Subtotal
Tutorización de prácticas externas	0		0,00 €

	Número horas	Precio hora	Subtotal
Corrección y evaluación de trabajos, ejercicios y exámenes			0,00 €
Tutorización presencial o a distancia			0,00 €
Elaboración o actualización de materiales docentes (Sólo cursos no presenciales y semipresenciales)			0,00 €
Límite máx. de horas:			

	Núm.estud.	Precio por TFM	Subtotal
Dirección, seguimiento y evaluación de TFM (Sólo Máster propio)			0,00 €

	Núm.estud.	Precio por estud.	Subtotal
Datos económicos: 5/27			

Retribuciones a los tutores de prácticas externas de entidades			0,00 €
Gastos de desplazamiento y dietas si no se reside en Madrid			
Horas extraord. del PAS de la UCM (trabajos no administrativos, fuera jornada)			
Adquisición de suministros, material didáctico y material fungible			
Equipamiento nuevo (material inventariable)			
Alquiler de equipos			
Publicidad			
Estudios y trabajos técnicos			
Celebraciones y actos académicos			
Primas de seguros			
Transportes y servicios postales			
Alquiler de instalaciones fuera de la UCM			
Otros conceptos <i>(detallar debajo)</i>			
	Cantidad máx.	% aplicado	
Atenciones protocolarias y representativas <i>(máximo 1% de los ingresos netos del curso con límite 1000 €)</i>	633,68 €	0,00%	

TOTAL GASTOS

0,00 €

INGRESOS - GASTOS

63.367,50 €

La diferencia de ingresos menos gastos debe ser igual a 0 €

Firma Director/a del curso

Nombre y apellidos:

Firma del Gerente o Administrador

Nombre y apellidos:



PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

Máster Propio en Sistemas de Gestión y Auditorías FSSC 22000 y Procesos de Certificación IFS y BRC

MEMORIA ACADÉMICA

OBJETIVOS DEL CURSO

(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

El objetivo general del Máster es que los participantes adquieran las competencias, habilidades y actitudes necesarias para conocer en profundidad los requisitos que deben cumplir las empresas que deseen implantar la Norma FSSC 22000 y los estándares privados IFS y BRC, abarcando áreas tan importantes como la seguridad del producto a través de los principios del HACCP, la calidad y la legalidad, siendo capaces de conocer y utilizar todas las herramientas necesarias con el fin de optimizar los resultados de una organización y mejorar su competitividad empresarial.

Al finalizar la acción formativa los participantes serán capaces de:

Comprender la necesidad de gestionar de forma adecuada la seguridad alimentaria, de modo que se garantice a los consumidores la calidad, la legalidad y la inocuidad de los alimentos que consumen de forma habitual, independientemente de su origen.

Adquirir habilidades, estrategias, técnicas y procedimientos para la toma de decisiones y la realización de acciones relacionadas con la seguridad alimentaria.

Analizar los estándares más reconocidos a nivel internacional, siempre en sus versiones más actuales, concebidos para realizar una buena gestión de la seguridad alimentaria, ya sea en empresas de producción, fabricación y/o distribución.

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.

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 (TIC).

PLAN DE ESTUDIOS

(En un mismo módulo pueden impartirse créditos presenciales y créditos no presenciales)

Módulo (Indicar denominación)		Créditos ECTS	Modalidad	Hs. de activ. docentes
1	Aplicación del sistema de APPCC en empresas del sector alimentario	6	No presencial	24
	Gestión de alérgenos en la industria alimentaria	3		12
2	Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma FSSC 22000	6	No presencial	24
				0
3	Auditorías según FSSC 22000	6	No presencial	24
				0

4	Aplicación del Estándar IFS en empresas procesadoras de alimentos	6	No presencial	24
				0
5	Aplicación del Estándar BRC en empresas procesadoras de alimentos	6	No presencial	24
				0
6	Proceso de Certificación de los Estándares IFS y BRC.	6	No presencial	24
				0
	7. Integración de Sistemas de Gestión Alimentaria y otros Estándares. ISO 9000, FSSC 22000, IFS y BRC. Estándar GLOBALGAP. Otros sistemas respaldados por GFSI . Distintos tipos de Certificación de productos	6	No presencial	
	8. Proyecto de Internacionalización en empresa (PIE). Prácticas de Gestión, Auditoría y Certificación	3	No presencial	
7	Prácticas externas	0	Presencial	0
7	Prácticas clínicas	0	Presencial	0
8	TFM (Sólo Máster)	12	Presencial	0
		60		156

JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO PROPUESTO

(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

El título cubre las necesidades de formación superior universitaria en el ámbito de la gestión en la industria agroalimentaria, dando respuesta a las exigencias legales y normativas establecidas, tanto a nivel nacional como internacional. Asimismo, atiende a las necesidades impuestas por un mercado laboral cada vez más exigente y orientado hacia la mejora continua, afectando a todas las empresas implicadas en este sector productivo. En la actualidad, la implantación de un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria es una necesidad para las compañías agroalimentarias, constituyendo una herramienta de gestión que aporta una garantía pública del cumplimiento de los requisitos legales de referencia, así como un aseguramiento de la calidad e inocuidad de sus productos. Este título proporciona las competencias necesarias para que los alumnos puedan incorporarse al mercado laboral, implantando y auditando los estándares alimentarios más extendidos a nivel internacional.

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL CURSO

(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

Para evaluar la adquisición de competencias por parte de los estudiantes, se realizará una evaluación individual de cada una de las asignaturas. Los sistemas de evaluación consistirán en:

Evaluación de los módulos:

Evaluación continua de la adquisición de los contenidos teóricos mediante Test online. 15%

Evaluación continua del seguimiento de tareas individuales previstas en cada asignatura. 15%

Evaluación continua de la realización de los Casos Prácticos colaborativos. 25%

Evaluación continua del seguimiento de tareas colaborativas previstas en cada asignatura. 5%

Evaluación final a través de un examen por asignatura. 40%. En convocatoria ordinaria, los estudiantes se examinarán de las cuatro primeras asignaturas, al finalizar el primer cuatrimestre, y de las tres asignaturas restantes, al finalizar el segundo cuatrimestre. Si alguna asignatura no es superada en la convocatoria ordinaria, podrá ser recuperada en la convocatoria extraordinaria.

Evaluación del PIE:

Evaluación del desarrollo del PIE a través de la supervisión del tutor. 75%

Evaluación del informe final del PIE elaborado por el alumno. 25%

Evaluación del TFM:

Evaluación de la organización y el contenido del Trabajo Fin de Máster. 75%

Evaluación de la defensa del Trabajo Fin de Máster. 25%

RECURSOS MATERIALES E INSTALACIONES DISPONIBLES

(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

La Plataforma tecnológica de enseñanza o Learning Management System (LMS), que soporta el Campus Virtual en el que el estudiante realizará las actividades formativas, permite la creación, gestión y distribución de contenidos e información a través de la Web. Este entorno va mucho más allá de la tradicional página Web estática, facilitando la creación de entornos de enseñanza-aprendizaje que integran materiales didácticos, herramientas de comunicación, colaboración y gestión educativa.

Los agentes que participan del proceso de enseñanza-aprendizaje (estudiantes, profesores, coordinadores y directores del Máster) y los operadores, gestores y administradores del LMS, acceden al él y se autentican con una clave personal, dando lugar a espacios privados, dotados de las herramientas necesarias.

Dado que, como ya se ha expuesto, el estudiante desarrollará la carga lectiva completamente en entornos virtuales de aprendizaje ubicados en Internet y principalmente en el Campus Virtual, se describe de forma detallada la plataforma tecnológica, que permite gestionar su actividad académica adecuándose a sus necesidades de manera individual.

El Campus Virtual tiene una interfaz de navegación diseñada sobre todo pensando en los estudiantes, de tecnología sencilla, ligera, eficiente y compatible que se ejecuta en la más amplia gama de sistemas operativos: Windows, Mac OS, GNU/Linux, Unix, OpenSolaris, FreeBSD, NetWare y otros sistemas que soportan PHP. Su utilización es sencilla y no requiere conocimientos específicos.

Se ha desarrollado mediante un Software Open Source (Moodle), utilizado por numerosas instituciones educativas, ya que es una aplicación de gran solidez. La disponibilidad entendida como el tiempo que está activo el Campus Virtual es 24*7*365, salvo incidencias técnicas puntuales o paradas por mantenimiento.

Permite albergar tantas aulas virtuales como titulaciones, para así poder desarrollar con la máxima calidad el proceso de enseñanza- aprendizaje.

La administración se puede llevar a cabo de manera remota a través de cualquier ordenador con conexión a Internet.

AUTORIZACIÓN DEL HOSPITAL (SI SE PRECISA)

(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

Máster Propio en Sistemas de Gestión y Auditorías FSSC 22000 y Procesos de Certificación IFS y BRC

DATOS ACADÉMICOS - RESUMEN

Para cumplimentar las horas totales de cada profesor/a, se recomienda elaborar primero la programación detallada del curso, estimando las horas del profesorado por módulo y actividad docente. Añada nuevas filas a esta hoja si es necesario

Id.	Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	Vinculación	Total horas	Director/a Codirector/a
	(Por favor, mayúscula sólo en la primera letra)			(xx.xxx.xxx-X)			
1					UCM		☒
2	Macías	Calero	Belén	10.906.383-J	Externo		☒
3	Segovia	Bravo	Kharla	02.792.842-K	Externo		☐
4	Campanero	Pintado	Cristina	50.118.071-J	Externo		☐
5	Gómez	Rodríguez	Eva	09.444.829-V	Externo		☐
6							☐
7							☐
8							☐
9							☐
10							☐
11							☐
12							☐
13							☐
14							☐
15							☐
16							☐
17							☐
18							☐
19							☐
20							☐
21							☐
22							☐
23							☐
24							☐
25							☐
26							☐
27							☐
28							☐
29							☐
30							☐

RESUMEN DE LA PARTICIPACIÓN DEL PROFESORADO

	Horas	Porcentaje
UCM	0,0	0,0%
Externo	0,0	0,0%
	0,0	0%

La participación del profesorado de la UCM es inferior al 30%. Por favor cumplimente el apartado siguiente

Datos académicos: 11/27

JUSTIFICACIÓN DE LA PARTICIPACIÓN DE PROFESORADO UCM POR DEBAJO DEL 30%

(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

El Máster, por tratarse de un título con orientación profesional, requiere de la participación de profesores expertos en sistemas de gestión de inocuidad. Por tanto, para impartir las diferentes asignaturas del mismo, se va a contar con la experiencia profesional de profesores pertenecientes al grupo Bureau Veritas, empresa líder en el sector de la certificación de sistemas de gestión de inocuidad.

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE
Máster Propio en Sistemas de Gestión y Auditorías FSSC 22000 y Procesos de Certificación IFS y BRC

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Módulo 1: Aplicación del sistema de APPCC en empresas del sector alimentarioGestión de alérgenos en la industria alimentaria

Número de créditos:
Fecha de inicio

9

Modalidad de impartición
Fecha de finalización

No presencial	
---------------	--

Días y horario

No se aplica

CONTENIDO (Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

- Fuentes de contaminación. Contaminación biótica y abiótica. Desarrollo microbiano en alimentos.
- Patógenos que provocan enfermedades de transmisión alimentaria.
- Estrategias de conservación de los alimentos.
- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP).
- Referentes Reglamentarios.
- Planes generales de higiene.
- Actividades preliminares de sistema HACCP.
- Principios del HACCP.
- Problemas asociados a los componentes naturales de los alimentos.
- Análisis de alergias e intolerancias alimentarias.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

CE1	Analizar y comparar las fuentes fundamentales de derecho alimentario a nivel mundial (Codex Alimentarius), europeo y nacional, encargadas de la tipificación de las prácticas y estándares de seguridad y calidad alimentaria que son de aplicación a la empresas dedicadas a la producción, fabricación y/o distribución de alimentos.
CE2	Interpretar y justificar los requisitos legales aplicables a la industria alimentaria.
CE3	Analizar el desarrollo microbiano en alimentos y las fuentes de contaminación más frecuentes, así como identificar los patógenos que provocan enfermedades de transmisión alimentaria.
CE4	Desarrollar, implantar y mantener los planes de prerrequisitos (PPR) en cualquier eslabón de la cadena alimentaria.
CE5	Desarrollar e implantar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPPC) a través del desarrollo de las actividades preliminares y de la aplicación de sus principios.
CE6	Desarrollar y ser capaz de implantar procedimientos adecuados para la gestión de alérgenos.

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

Evaluación continua de la adquisición de los contenidos teóricos mediante Test online	15 %
Evaluación continua del seguimiento de tareas individuales previstas en cada asignatura	15%
Evaluación continua de la realización de los Casos Prácticos colaborativos	25%
Evaluación continua del seguimiento de tareas colaborativas previstas en cada asignatura	5%
Evaluación final a través de un examen por asignatura	40%

DEDICACIÓN DEL PROFESORADO

[illegible]

Leyenda:

Docencia presencial teórica	DPT	Tutorización de prácticas externas	PRACT
Docencia presencial práctica	DPP	Corrección y evaluación de trabajos, ejercicios y exámenes	EVAL
Docencia online o virtual sincrónica	DON	Tutorización presencial o a distancia	TUT
Docencia a distancia	DAD	Elaboración o actualización de materiales docentes	MAT
Conferencias o webinars (5% de las hs. totales)	CONF	Dirección, seguimiento y evaluación de TFM (sólo MP)	TFM
Supervisión presencial de prácticas clínicas	CLINICA		

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Número de créditos:	6	Modalidad de impartición	No presencial	
Fecha de inicio		Fecha de finalización		Días y horario
				No se aplica

SGIA según FSSC 22000
Norma ISO 22000. Requisitos
ISO/TS 22002-1: PPR para la seguridad alimentaria. Parte 1: fabricación de alimentos
Food Defense y Food Fraud según FSSC 22000
Otros requisitos adicionales de FSSC 22000

CE7 Analizar e interpretar los requisitos establecidos por la norma FSSC 22000, para su cumplimiento en la implantación de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos en cualquier tipo de organización de la cadena alimentaria, independientemente de su tamaño o actividad.

Evaluación continua de la adquisición de los contenidos teóricos mediante Test online	15 %
Evaluación continua del seguimiento de tareas individuales previstas en cada asignatura	15%
Evaluación continua de la realización de los Casos Prácticos colaborativos	25%
Evaluación continua del seguimiento de tareas colaborativas previstas en cada asignatura	5%
Evaluación final a través de un examen por asignatura	40%

PROFESORADO				ACTIVIDADES DOCENTES (EN HORAS)											
Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	DPT	DPP	DON	DAD	CONF	CLINICA	PRACT	EVAL	TUT	MAT	TFM	TOTAL
(Por favor, mayúscula sólo en la primera letra)			(xx.xxx.xxx-X)												
Segovia	Bravo	Kharla	02.792.842-K												0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
			Total:	0	0	0	0	0			0	0	0		0

Docencia presencial teórica	DPT	Tutorización de prácticas externas	PRACT
Docencia presencial práctica	DPP	Corrección y evaluación de trabajos, ejercicios y exámenes	EVAL
Docencia online o virtual sincrónica	DON	Tutorización presencial o a distancia	TUT
Docencia a distancia	DAD	Elaboración o actualización de materiales docentes	MAT
Conferencias o webinars (5% de las hs. totales)	CONF	Dirección, seguimiento y evaluación de TFM (sólo MP)	TFM
Supervisión presencial de prácticas clínicas	CLINICA		

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Número de créditos:	6	Modalidad de impartición	No presencial		No se aplica
Fecha de inicio		Fecha de finalización		Días y horario	

Normalización internacional
Principales aspectos que reúnen las auditorías de un SGIA según FSSC 22000
Programa de auditoría: desarrollo y ejecución
Auditoría de campo de un SGIA
Comunicación de resultados
Perfil de un auditor SGIA según FSSC 22000

CE8	Analizar e interpretar los requisitos establecidos por la norma ISO 19011 para su cumplimiento en la auditoría interna a un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos en cualquier organización de la cadena alimentaria, en base a los principios de auditoría descritos en esta norma internacional.
CE9	Identificar y evaluar evidencias objetivas respecto a los requisitos de la norma de referencia (FSSC 22000, IFS o BRC) para determinar el cumplimiento o no del requisito objeto de estudio.
CE10	Generar y presentar resultados de forma rigurosa, y plasmarlos en un informe de auditoría, para que se puedan identificar las acciones correctivas correspondientes y las acciones de seguimiento necesarias.

Evaluación continua de la adquisición de los contenidos teóricos mediante Test online	15 %
Evaluación continua del seguimiento de tareas individuales previstas en cada asignatura	15%
Evaluación continua de la realización de los Casos Prácticos colaborativos	25%
Evaluación continua del seguimiento de tareas colaborativas previstas en cada asignatura	5%
Evaluación final a través de un examen por asignatura	40%

[illegible]

Docencia presencial teórica	DPT	Tutorización de prácticas externas	PRACT
Docencia presencial práctica	DPP	Corrección y evaluación de trabajos, ejercicios y exámenes	EVAL
Docencia online o virtual sincrónica	DON	Tutorización presencial o a distancia	TUT
Docencia a distancia	DAD	Elaboración o actualización de materiales docentes	MAT
Conferencias o webinars (5% de las hs. totales)	CONF	Dirección, seguimiento y evaluación de TFM (sólo MP)	TFM
Supervisión presencial de prácticas clínicas	CLINICA		

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Número de créditos:	6	Modalidad de impartición	No presencial	Días y horario	No se aplica
Fecha de inicio		Fecha de finalización			

Responsabilidades de la dirección según IFS.
Requisitos de un Sistema de Gestión de la inocuidad según IFS.
Gestión de los recursos según IFS.
Requisitos relativos al proceso productivo según IFS.
Procesos de Medición, Análisis y Mejora según IFS.

CE9	Identificar y evaluar evidencias objetivas respecto a los requisitos de la norma de referencia (FSSC 22000, IFS o BRC) para determinar el cumplimiento o no del requisito objeto de estudio.
CE11	Analizar, interpretar y ser capaz de implantar los requisitos establecidos en el estándar IFS Food en empresas procesadoras de alimentos.

Evaluación continua de la adquisición de los contenidos teóricos mediante Test online	15 %
Evaluación continua del seguimiento de tareas individuales previstas en cada asignatura	15%
Evaluación continua de la realización de los Casos Prácticos colaborativos	25%
Evaluación continua del seguimiento de tareas colaborativas previstas en cada asignatura	5%
Evaluación final a través de un examen por asignatura	40%

PROFESORADO				ACTIVIDADES DOCENTES (EN HORAS)											
Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	DPT	DPP	DON	DAD	CONF	CLINICA	PRACT	EVAL	TUT	MAT	TFM	TOTAL
(Por favor, mayúscula sólo en la primera letra)			(xx.xxx.xxx-X)												
Campanero	Pintado	Cristina	50.118.071-J												0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
			Total:	0	0	0	0	0			0	0	0		0

Docencia presencial teórica	DPT	Tutorización de prácticas externas	PRACT
Docencia presencial práctica	DPP	Corrección y evaluación de trabajos, ejercicios y exámenes	EVAL
Docencia online o virtual sincrónica	DON	Tutorización presencial o a distancia	TUT
Docencia a distancia	DAD	Elaboración o actualización de materiales docentes	MAT
Conferencias o webinars (5% de las hs. totales)	CONF	Dirección, seguimiento y evaluación de TFM (sólo MP)	TFM
Supervisión presencial de prácticas clínicas	CLINICA		

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Número de créditos:	6	Modalidad de impartición	No presencial	Días y horario	No se aplica
Fecha de inicio		Fecha de finalización			

Dirección y la mejora continua según BRC.
Plan de Seguridad Alimentaria, APPCC según BRC.
Requisitos del Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria según BRC.
Normas relativas a las Instalaciones según BRC.
Control del producto y del proceso según BRC.
Gestión del Personal según BRC.

CE9 Identificar y evaluar evidencias objetivas respecto a los requisitos de la norma de referencia (FSSC 22000, IFS o BRC) para determinar el cumplimiento o no del requisito objeto de estudio.

CE12 Analizar, interpretar y ser capaz de implantar los requisitos establecidos en el estándar BRC Food para su implantación en las empresas procesadoras de alimentos.

Evaluación continua de la adquisición de los contenidos teóricos mediante Test online	15 %
Evaluación continua del seguimiento de tareas individuales previstas en cada asignatura	15%
Evaluación continua de la realización de los Casos Prácticos colaborativos	25%
Evaluación continua del seguimiento de tareas colaborativas previstas en cada asignatura	5%
Evaluación final a través de un examen por asignatura	40%

PROFESORADO				ACTIVIDADES DOCENTES (EN HORAS)											
Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	DPT	DPP	DON	DAD	CONF	CLINICA	PRACT	EVAL	TUT	MAT	TFM	TOTAL
(Por favor, mayúscula sólo en la primera letra)			(xx.xxx.xx-X)												
Segovia	Bravo	Kharla	02.792.842-K												0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
Total:				0	0	0	0	0			0	0	0		0

Docencia presencial teórica	DPT	Tutorización de prácticas externas	PRACT
Docencia presencial práctica	DPP	Corrección y evaluación de trabajos, ejercicios y exámenes	EVAL
Docencia online o virtual sincrónica	DON	Tutorización presencial o a distancia	TUT
Docencia a distancia	DAD	Elaboración o actualización de materiales docentes	MAT
Conferencias o webinars (5% de las hs. totales)	CONF	Dirección, seguimiento y evaluación de TFM (sólo MP)	TFM
Supervisión presencial de prácticas clínicas	CLINICA		

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE
Máster Propio en Sistemas de Gestión y Auditorías FSSC 22000 y Procesos de Certificación IFS y BRC

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Módulo 6: Proceso de Certificación de los Estándares IFS y BRC.

Número de créditos:	6	Modalidad de impartición	No presencial	Días y horario	No se aplica
Fecha de inicio		Fecha de finalización			

CONTENIDO *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

Elementos de un Sistema de Gestión conforme IFS y BRC.
Proceso de certificación de una Compañía conforme IFS y BRC.
Informes de auditoría en una certificación IFS.
Informes de auditoría en una certificación BRC.
Requisitos para los auditores IFS y BRC.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

CE13 Comparar y analizar los estándares de seguridad alimentaria IFS y BRC.
CE14 Analizar las características del proceso de certificación de una empresa conforme a los requisitos de los estándares IFS y BRC, que garantiza a sus clientes y resto de partes interesadas que los alimentos que fabrican son legales, seguros e inocuos.

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

Evaluación continua de la adquisición de los contenidos teóricos mediante Test online 15 %
Evaluación continua del seguimiento de tareas individuales previstas en cada asignatura 15%
Evaluación continua de la realización de los Casos Prácticos colaborativos 25%
Evaluación continua del seguimiento de tareas colaborativas previstas en cada asignatura 5%
Evaluación final a través de un examen por asignatura 40%

DEDICACIÓN DEL PROFESORADO

PROFESORADO				ACTIVIDADES DOCENTES (EN HORAS)											
Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	DPT	DPP	DON	DAD	CONF	CLINICA	PRACT	EVAL	TUT	MAT	TFM	TOTAL
<i>(Por favor, mayúscula sólo en la primera letra)</i>			<i>(xx.xxx.xxx-X)</i>												
Gómez	Rodríguez	Eva	09.444.829-V												0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
Total:				0	0	0	0	0			0	0	0		0

Leyenda:

Docencia presencial teórica	DPT	Tutorización de prácticas externas	PRACT
Docencia presencial práctica	DPP	Corrección y evaluación de trabajos, ejercicios y exámenes	EVAL
Docencia online o virtual sincrónica	DON	Tutorización presencial o a distancia	TUT
Docencia a distancia	DAD	Elaboración o actualización de materiales docentes	MAT
Conferencias o webinars (5% de las hs. totales)	CONF	Dirección, seguimiento y evaluación de TFM (sólo MP)	TFM
Supervisión presencial de prácticas clínicas	CLINICA		

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE
Máster Propio en Sistemas de Gestión y Auditorías FSSC 22000 y Procesos de Certificación IFS y BRC

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

07: 7. Integración de Sistemas de Gestión Alimentaria y otros Estándares. ISO 9000, FSSC 22000, IFS y BRC. Estándar GLOBALGAP. Otros sistemas respaldados por GFSI . Distintos tipos de Certificación de pro

Número de créditos	6	Modalidad de impartición	No presencial	Días y horario	No se aplica
Fecha de inicio		Fecha de finalización			

CONTENIDO (Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

- Relaciones existentes entre ISO 9000, ISO 22000, IFS y BRC.
- Origen y requisitos del sistema FSSC 22000.
- Estándar GLOBALGAP y su proceso de certificación.
- Otros estándares respaldados por GFSI.
- Distintos tipos de certificación de producto.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

CE15 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.

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

Evaluación continua de la adquisición de los contenidos teóricos mediante Test online	15 %
Evaluación continua del seguimiento de tareas individuales previstas en cada asignatura	15%
Evaluación continua de la realización de los Casos Prácticos colaborativos	25%
Evaluación continua del seguimiento de tareas colaborativas previstas en cada asignatura	5%
Evaluación final a través de un examen por asignatura	40%

DEDICACIÓN DEL PROFESORADO

PROFESORADO				ACTIVIDADES DOCENTES (EN HORAS)											
Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	DPT	DPP	DON	DAD	CONF	CLINICA	PRACT	EVAL	TUT	MAT	TFM	TOTAL
(Por favor, mayúscula sólo en la primera letra)															
Gómez	Rodríguez	Eva	09.444.829-V												0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0
															0

Leyenda:

Docencia presencial teórica	DPT
Docencia presencial práctica	DPP
Docencia online o virtual sincrónica	DON
Docencia a distancia	DAD
Conferencias o webinars (5% de las hs. tota	CONF
Supervisión presencial de prácticas clínicas	CLINICA

- Tutorización de prácticas externas
- Corrección y evaluación de trabajos, ejercicios y exámenes
- Tutorización presencial o a distancia
- Elaboración o actualización de materiales docentes
- Dirección, seguimiento y evaluación de TFM (sólo MP)

PRACT
EVAL
TUT
MAT
TFM

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE
Máster Propio en Sistemas de Gestión y Auditorías FSSC 22000 y Procesos de Certificación IFS y BRC

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Módulo 8. Proyecto de Internacionalización en empresa (PIE). Prácticas de Gestión, Auditoría y Certificación

Cálculo de la duración de las prácticas : 1 ECTS = entre 20 y 22,5 hs. de prácticas, con máx. 5 hs./día en periodo lectivo y 7 hs./día en periodo no lectivo y con una media de 22 días laborables/mes (Artic. 19 del Reglamento de Prácticas Externas de la UCM).

Número de créditos	3	Duración en horas:	65	Modalidad	Obligatorias
Fecha de inicio		Fecha de finalización		Horario	

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

CE16 Analizar distintos mercados para determinar cuál es el más idóneo para introducir un producto o servicio del ámbito alimentario.

CE17 Ser capaz de resolver problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con el área de gestión en empresas agroalimentarias.

CE18 Ser capaz de determinar la viabilidad de un proyecto empresarial en el ámbito agroalimentario.

SISTEMA DE TUTORIZACIÓN Y SEGUIMIENTO *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

Se trata de un proyecto colaborativo en el que se ha de seguir una metodología y documentación concretas facilitadas por el Profesor, para cumplir con el Plan de Trabajo y redactar el informe final que refleje el proyecto desarrollado.

La finalidad de esta asignatura, es poder desarrollar en grupos, todo el proceso de internacionalización de un producto o servicio del sector agroalimentario, en un mercado concreto (dentro un determinado país), analizando la competencia existente y eligiendo el modo de entrada que sea más adecuado. El país de destino elegido para este trabajo debe ser un país emergente. Este proceso de internacionalización se debe documentar y concretar en un informe. Para este PIE el alumno tendrá 3 entregas parciales y una entrega final, las cuales debe discutir y consensuar a través del foro del grupo de trabajo de manera obligatoria. Este Foro es la manera que usará el profesor para evaluar los aportes personales de cada alumno al trabajo y el grado de participación en el mismo.

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

Evaluación del desarrollo del PIE a través de la supervisión del tutor. 75%

Evaluación del informe final del PIE elaborado por el alumno. 25%

EMPRESAS E INSTITUCIONES DONDE SE REALIZARÁN LAS PRÁCTICAS *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

El proyecto podrá ser desarrollado sobre cualquier producto agroalimentario que sea dirigido a su internacionalización hacia países emergentes.

DEDICACIÓN DEL PROFESORADO *(1 ECTS de prácticas = 0,14 hora * estudiante)*

PROFESORADO				Dedicación de Prácticas Ext	
Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	Nº estudiantes	Horas tutorización
<i>(Por favor, mayúscula sólo en la primera)</i>				<i>(xx.xxx.xxx-)</i>	
Campanero	Pintado	Cristina			0
Segovia	Bravo	Kharla			0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
Total:				0	26

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE
Máster Propio en Sistemas de Gestión y Auditorías FSSC 22000 y Procesos de Certificación IFS y BRC

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Módulo 9: Prácticas Externas

Cálculo de la duración de las prácticas : 1 ECTS = entre 20 y 22,5 hs. de prácticas, con máx. 5 hs./día en periodo lectivo y 7 hs./día en periodo no lectivo y con una media de 22 días laborables/mes (Artic. 19 del Reglamento de Prácticas Externas de la UCM).

Número de cr	6	Duración en horas:		Modalidad	Optativas
Fecha de inicio		Fecha de finalización		Horario	

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

CE1 Analizar y comparar las fuentes fundamentales de derecho alimentario a nivel mundial (Codex Alimentarius), europeo y nacional, encargadas de la tipificación de las prácticas y estándares de seguridad y calidad alimentaria que son de aplicación a la empresas dedicadas a la producción, fabricación y/o distribución de alimentos.
CE2 Interpretar y justificar los requisitos legales aplicables a la industria alimentaria.
CE3 Analizar el desarrollo microbiano en alimentos y las fuentes de contaminación más frecuentes, así como identificar los patógenos que provocan enfermedades de transmisión alimentaria.
CE4 Desarrollar, implantar y mantener los planes de prerequisites (PPR) en cualquier eslabón de la cadena alimentaria.
CE5 Desarrollar e implantar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) a través del desarrollo de las actividades preliminares y de la aplicación de sus principios.
CE6 Desarrollar y ser capaz de implantar procedimientos adecuados para la gestión de alérgenos.
CE7 Analizar e interpretar los requisitos establecidos por la norma FSSC 22000, para su cumplimiento en la implantación de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos en cualquier tipo de organización de la cadena alimentaria, independientemente de su tamaño o actividad.
CE8 Analizar e interpretar los requisitos establecidos por la norma ISO 19011 para su cumplimiento en la auditoría interna a un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos en cualquier organización de la cadena alimentaria, en base a los principios de auditoría descritos en esta norma internacional.
CE9 Identificar y evaluar evidencias objetivas respecto a los requisitos de la norma de referencia (FSSC 22000, IFS o BRC) para determinar el cumplimiento o no del requisito objeto de estudio.
CE10 Generar y presentar resultados de forma rigurosa, y plasmarlos en un informe de auditoría, para que se puedan identificar las acciones correctivas correspondientes y las acciones de seguimiento necesarias.
CE11 Analizar, interpretar y ser capaz de implantar los requisitos establecidos en el estándar IFS Food en empresas procesadoras de alimentos.
CE12 Analizar, interpretar y ser capaz de implantar los requisitos establecidos en el estándar BRC Food para su implantación en las empresas procesadoras de alimentos.
CE13 Comparar y analizar los estándares de seguridad alimentaria IFS y BRC.
CE14 Analizar las características del proceso de certificación de una empresa conforme a los requisitos de los estándares IFS y

SISTEMA DE TUTORIZACIÓN Y SEGUIMIENTO *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

Las prácticas se podrán realizar en modalidad presencial o en modalidad virtual. Esta segunda opción se lleva a cabo mediante el programa de prácticas a distancia gestionado por la Fundación Universidad-Empresa (FUE), basadas en la resolución de casos reales y actuales de la empresa con la que se acuerdan las prácticas, a través de una plataforma 2.0 de la que FUE es licenciataria en exclusiva para toda España.
Este modelo de prácticas se adapta al perfil de los estudiantes a distancia, modalidad en la que se imparte el Máster Universitario que se propone.
Como punto de partida, a partir del modelo previamente acordado y de un calendario predefinido, la Fundación Universidad-Empresa se ocupará de buscar y seleccionar entre las empresas, asociaciones e instituciones públicas y privadas, los casos que estas proponen y son apropiados para su resolución por los alumnos, bien individualmente o en grupo. Los casos seleccionados serán validados por los profesores de prácticas, quienes decidirán también la forma de implementarlos.
Una vez aprobados los casos, se procederá a cargar en la plataforma la documentación necesaria para el comienzo de las prácticas, se distribuirán entre los alumnos adscritos al proyecto y se dará acceso a la plataforma a las partes implicadas. Se establecerá una comunicación directa entre tutor académico, alumno y tutor empresarial para resolver cualquier duda o fijar las acciones previas que las partes consideren pertinentes.
El tutor académico dirigirá la práctica, en coordinación con el tutor empresarial, determinando la fecha de entrega final del proyecto, así como los aspectos que debe contener. También marcará los hitos a alcanzar en cuanto a entrega de informes intermedios y actividades a desarrollar por el estudiante.
El tutor empresarial proporcionará a través de la plataforma, la documentación de referencia sobre la empresa y el proyecto que sea oportuna para la realización de la práctica. Llevará a cabo un seguimiento de la misma.
El alumno deberá actualizar en la plataforma, con la periodicidad acordada, los avances que vaya realizando en el proyecto. El tutor académico, así como el tutor empresarial, tendrán acceso a dichos informes, con el fin de reorientar el trabajo del alumno si fuese necesario para alcanzar las competencias previstas. Para el desarrollo de las actividades y para la comunicación con el tutor empresarial y el tutor académico, el estudiante deberá autenticarse mediante un sistema de Usuario y Contraseña en la citada

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

Evaluación de la Memoria Descriptiva de las Prácticas elaborada por el alumno. 25%

En el caso de las prácticas online, serán gestionadas por la Fundación Universidad-Empresa (FUE), que es licenciataria en exclusiva para toda España de un programa de prácticas virtuales. La FUE se encarga de establecer los convenios con las empresas del sector y cuenta con un amplio número de socios del sector agroalimentario que serán partícipes de estas prácticas.

PROFESORADO				RIZACIÓN DE PRÁCTICAS EXT	
Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	Nº estudiantes	Horas tutorización
(Por favor, mayúscula sólo en la primera			(xx.xxx-xxxx-		
Campanero	Pintado	Cristina			0
Segovia	Bravo	Kharla			0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
Total:				0	0

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE
Máster Propio en Sistemas de Gestión y Auditorías FSSC 22000 y Procesos de Certificación IFS y BRC

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Módulo 7: Prácticas Externas

Cálculo de la duración de las prácticas: 1 ECTS = entre 20 y 22,5 hs. de prácticas, con máx. 5 hs./día en periodo lectivo y 7 hs./día en periodo no lectivo y con una media de 22 días laborales/mes (Artic. 19 del Reglamento de Prácticas Externas de la UCM).

Número de créditos:	6
Fecha de inicio	

Duración en horas:	
Fecha de finalización	

Modalidad	Optativas
Horario	

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)

CE1 Analizar y comparar las fuentes fundamentales de derecho alimentario a nivel mundial (Codex Alimentarius), europeo y nacional, encargadas de la tipificación de las prácticas y estándares de seguridad y calidad alimentaria que son de aplicación a la empresas dedicadas a la producción, fabricación y/o distribución de alimentos.

CE2 Interpretar y justificar los requisitos legales aplicables a la industria alimentaria.

CE3 Analizar el desarrollo microbiano en alimentos y las fuentes de contaminación más frecuentes, así como identificar los patógenos que provocan enfermedades de transmisión alimentaria.

CE4 Desarrollar, implantar y mantener los planes de prerrequisitos (PPR) en cualquier eslabón de la cadena alimentaria.

CE5 Desarrollar e implantar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) a través del desarrollo de las actividades preliminares y de la aplicación de sus principios.

CE6 Desarrollar y ser capaz de implantar procedimientos adecuados para la gestión de alérgenos.

CE7 Analizar e interpretar los requisitos establecidos por la norma FSQC 22000, para su cumplimiento en la implantación de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos en cualquier tipo de organización de la cadena alimentaria, independientemente de su tamaño o actividad.

CE8 Analizar e interpretar los requisitos establecidos por la norma ISO 19011 para su cumplimiento en la auditoría interna a un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos en cualquier organización de la cadena alimentaria, en base a los principios de auditoría descritos en esta norma internacional.

CE9 Identificar y evaluar evidencias objetivas respecto a los requisitos de la norma de referencia (FSQC 22000, IFS o BRC) para determinar el cumplimiento o no del requisito objeto de estudio.

CE10 Generar y presentar resultados de forma rigurosa, y plasmarlos en un informe de auditoría, para que se puedan identificar las acciones correctivas correspondientes y las acciones de seguimiento necesarias.

CE11 Analizar, interpretar y ser capaz de implantar los requisitos establecidos en el estándar IFS Food en empresas procesadoras de alimentos.

CE12 Analizar, interpretar y ser capaz de implantar los requisitos establecidos en el estándar BRC Food para su implantación en las empresas procesadoras de alimentos.

CE13 Comparar y analizar los estándares de seguridad alimentaria IFS y BRC.

CE14 Analizar las características del proceso de certificación de una empresa conforme a los requisitos de los estándares IFS y BRC, que garantiza a sus clientes y resto de partes interesadas que los alimentos que fabrican son legales, seguros e inocuos.

SISTEMA DE TUTORIZACIÓN Y SEGUIMIENTO *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

Las prácticas se podrán realizar en modalidad presencial o en modalidad virtual. Esta segunda opción se lleva a cabo mediante el programa de prácticas a distancia gestionado por la Fundación Universidad-Empresa (FUE), basadas en la resolución de casos reales y actuales de la empresa con la que se acuerdan las prácticas, a través de una plataforma 2.0 de la que FUE es licenciataria en exclusiva para toda España.

Este modelo de prácticas se adapta al perfil de los estudiantes a distancia, modalidad en la que se imparte el Máster Universitario que se propone.

Como punto de partida, a partir del modelo previamente acordado y de un calendario predefinido, la Fundación Universidad-Empresa se ocupará de buscar y seleccionar entre las empresas, asociaciones e instituciones públicas y privadas, los casos que estas proponen y son apropiados para su resolución por los alumnos, bien individualmente o en grupo. Los casos seleccionados serán validados por los profesores de prácticas, quienes decidirán también la forma de implementarlos.

Una vez aprobados los casos, se procederá a cargar en la plataforma la documentación necesaria para el comienzo de las prácticas, se distribuirán entre los alumnos adscritos al proyecto y se dará acceso a la plataforma a las partes implicadas. Se establecerá una comunicación directa entre tutor académico, alumno y tutor empresarial para resolver cualquier duda o fijar las acciones previas que las partes consideren pertinentes.

El tutor académico dirigirá la práctica, en coordinación con el tutor empresarial, determinando la fecha de entrega final del proyecto, así como los aspectos que debe contener. También marcará los hitos a alcanzar en cuanto a entrega de informes intermedios y actividades a desarrollar por el estudiante.

El tutor empresarial proporcionará a través de la plataforma, la documentación de referencia sobre la empresa y el proyecto que sea oportuna para la realización de la práctica. Llevará a cabo un seguimiento de la misma.

El alumno deberá actualizar en la plataforma, con la periodicidad acordada, los avances que vaya realizando en el proyecto. El tutor académico, así como el tutor empresarial, tendrán acceso a dichos informes, con el fin de reorientar el trabajo del alumno si fuese necesario para alcanzar las competencias previstas. Para el desarrollo de las actividades y para la comunicación con el tutor empresarial y el tutor académico, el estudiante deberá autenticarse mediante un sistema de Usuario y Contraseña en la citada plataforma. Cada estudiante dispondrá de unas claves únicas de usuario y contraseña, de manera que el acceso sea privado y que ninguna persona, a no ser que posea las claves, pueda acceder.

Por último, el alumno elaborará una memoria descriptiva que contendrá, como mínimo, la presentación de la empresa y las actividades realizadas durante las prácticas.

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

Evaluación del desarrollo de las Prácticas realizadas a través de la supervisión del tutor. Se realizará mediante un protocolo de evaluación predefinido. 75%

EMPRESAS E INSTITUCIONES DONDE SE REALIZARÁN LAS PRÁCTICAS *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

En el caso de las prácticas online, serán gestionadas por la Fundación Universidad-Empresa (FUE), que es licenciataria en exclusiva para toda España de un programa de prácticas virtuales. La FUE se encarga de establecer los convenios con las empresas del sector y cuenta con un amplio número de socios del sector agroalimentario que serán partícipes de estas prácticas.

DEDICACIÓN DEL PROFESORADO (1 ECTS de prácticas = 0,14 hora * estudiante)

PROFESORADO				TUTORIZACIÓN DE PRÁCTICAS EXTERNAS	
Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	Nº estudiantes que tutoriza	Horas tutorización prácticas
(Por favor, mayúscula sólo en la primera letra)					
Campanero	Pintado	Cristina	(xxx.xxx-xx-x)	15	13
Segovia	Bravo	Kharla		15	13
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
Total:				30	25

El total de estudiantes en prácticas y las horas totales de tutorización no coinciden con los datos consignados en la hoja de Datos económicos

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE
Máster Propio en Sistemas de Gestión y Auditorías FSSC 22000 y Procesos de Certificación IFS y BRC

PROGRAMACIÓN DETALLADA DEL CURSO

Módulo 8: Trabajo de Fin de Máster

Núm. de créditos:

12

Fecha de inicio:

--

Horas estudiante:

300

Fecha de finalización:

--

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

CE1 Analizar y comparar las fuentes fundamentales de derecho alimentario a nivel mundial (Codex Alimentarius), europeo y nacional, encargadas de la tipificación de las prácticas y estándares de seguridad y calidad alimentaria que son de aplicación a la empresas dedicadas a la producción, fabricación y/o distribución de alimentos.

CE2 Interpretar y justificar los requisitos legales aplicables a la industria alimentaria.

CE3 Analizar el desarrollo microbiano en alimentos y las fuentes de contaminación más frecuentes, así como identificar los patógenos que provocan enfermedades de transmisión alimentaria.

CE4 Desarrollar, implantar y mantener los planes de prerrequisitos (PPR) en cualquier eslabón de la cadena alimentaria.

CE5 Desarrollar e implantar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) a través del desarrollo de las actividades preliminares y de la aplicación de sus principios.

CE6 Desarrollar y ser capaz de implantar procedimientos adecuados para la gestión de alérgenos.

CE7 Analizar e interpretar los requisitos establecidos por la norma FSSC 22000, para su cumplimiento en la implantación de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos en cualquier tipo de organización de la cadena alimentaria, independientemente de su tamaño o actividad.

CE8 Analizar e interpretar los requisitos establecidos por la norma ISO 19011 para su cumplimiento en la auditoría interna a un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos en cualquier organización de la cadena alimentaria, en base a los principios de auditoría descritos en esta norma internacional.

CE9 Identificar y evaluar evidencias objetivas respecto a los requisitos de la norma de referencia (FSSC 22000, IFS o BRC) para determinar el cumplimiento o no del requisito objeto de estudio.

CE10 Generar y presentar resultados de forma rigurosa, y plasmarlos en un informe de auditoría, para que se puedan identificar las acciones correctivas correspondientes y las acciones de seguimiento necesarias.

CE11 Analizar, interpretar y ser capaz de implantar los requisitos establecidos en el estándar IFS Food en empresas procesadoras de alimentos.

CE12 Analizar, interpretar y ser capaz de implantar los requisitos establecidos en el estándar BRC Food para su implantación en las empresas procesadoras de alimentos.

CE13 Comparar y analizar los estándares de seguridad alimentaria IFS y BRC.

CE14 Analizar las características del proceso de certificación de una empresa conforme a los requisitos de los estándares IFS y BRC, que garantiza a sus clientes y resto de partes interesadas que los alimentos que fabrican son legales, seguros e inocuos.

SISTEMA DE DIRECCIÓN Y SEGUIMIENTO *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

El estudiante debe elaborar individualmente y defender públicamente un Trabajo Fin de Máster, bajo el asesoramiento y orientación de un profesor.

El desarrollo del Trabajo Fin de Máster conlleva para el estudiante la puesta en práctica de conocimientos teóricos y metodológicos adquiridos durante el transcurso del programa formativo, la búsqueda de información y profundización en la materia escogida, la capacidad para formular juicios y el desarrollo de las habilidades de comunicación.

Cada estudiante desarrolla un tema en particular elegido y consensuado con el profesor, teniendo en cuenta la estructura impuesta.

Existirá una relación personalizada para el seguimiento, orientación, apoyo y resolución de consultas por parte del Equipo Docente para uno o varios alumnos, mediante correo electrónico y reuniones virtuales tipo chat y/o videoconferencia.

Para seguir el desarrollo del trabajo, se realizarán 3 entregas parciales que serán corregidas por el profesor, quien enviará una retroalimentación al alumno, en virtud de guiar el desarrollo de su trabajo.

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN *(Para insertar una nueva línea, presionar simultáneamente la tecla Alt e Intro)*

La organización y contenido del Trabajo Fin de Master se evaluará conforme a los siguientes criterios:

- Estructura y orden expositivo: organización adecuada y coherente del trabajo (5%).
- Grado de relación y conexión en la presentación de los distintos apartados del mismo (5%).
- Fluidez para la lectura y comunicación eficaz: nivel demostrado de vocabulario general, técnico, expresión escrita y gramática (5%).
- Grado de cumplimiento del formato establecido (5%).
- Grado de cumplimiento de los tiempos de desarrollo y entrega del TFM (5%).
- Grado de relevancia y claridad de los objetivos definidos como realistas y alcanzables (5%).
- Elección adecuada de la metodología relacionada con el problema a resolver, justificación de la elección de métodos y procedimientos usados (10%).
- Nivel demostrado de comprensión real del problema tratado, exposición de los resultados obtenidos, originalidad e innovación de los contenidos (10%).
- Aportación de conclusiones basadas en la evaluación de los resultados alcanzados, presentación de recomendaciones realistas en base a las conclusiones (10%).
- Nivel de vinculación entre la teoría y la práctica en la empresa, utilización/aplicación a situaciones reales de la empresa en el desarrollo del TFM (10%).
- Justificación y amplitud de la revisión bibliográfica, adecuación de las fuentes utilizadas, grado de actualidad y relevancia de las referencias utilizadas (5%).

La Defensa del Trabajo fin de Máster se evaluará conforme a los siguientes criterios:

- Exposición clara y bien estructurada: uso adecuado de materiales de apoyo a la exposición (5%).
- Cumplimiento de los tiempos establecidos (5%).
- Capacidad de comunicación: el alumno debe saber contextualizar el proyecto, sus motivaciones y desarrollo del mismo (5%).
- Conocimiento de la materia: el alumno muestra conocimientos del trabajo que está presentando y sabe establecer conclusiones finales (5%).
- Adecuada argumentación a las preguntas y comentarios del Tribunal (5%).

- Exposición clara y bien estructurada: uso adecuado de materiales de apoyo a la exposición (5%).
- Cumplimiento de los tiempos establecidos (5%).
- Capacidad de comunicación: el alumno debe saber contextualizar el proyecto, sus motivaciones y desarrollo del mismo (5%).
- Conocimiento de la materia: el alumno muestra conocimientos del trabajo que está presentando y sabe establecer conclusiones finales (5%).
- Adecuada argumentación a las preguntas y comentarios del Tribunal (5%).

DEDICACIÓN DEL PROFESORADO

PROFESORADO				Dirección, seguimiento y evaluación del TFM	
Apellido 1	Apellido 2	Nombre	NIF	Nº de estudiantes	Horas
(Por favor, mayúscula sólo en la primera letra)			(xx.xxx.xxx-X)		
Segovia	Bravo	Kharla	02.792.842-K		0
Campanero	Pintado	Cristina	50.118.071-J		0
Gómez	Rodríguez	Eva	09.444.829-V		0
Macías	Calero	Belén	10.906.383-J		0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
					0
Total:				0	0



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID



CENTRO DE
FORMACIÓN PERMANENTE
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

Máster Propio en Sistemas de Gestión y Auditorías FSSC 22000 y Procesos de Certificación IFS y BRC

CV RESUMIDO (SE CUMPLIMENTARÁ EN DOCUMENTO DE WORD)			
Apellidos y nombre			Id:
NIF (xx.xxx.xxx-X)	Teléfono móvil	Teléfono fijo	Correo electrónico
Área de conocimiento o especialización			
EDUCACIÓN REGLADA (Indicar titulación obtenida(s), año e institución)			
Titulación	Año	Institución	
EXPERIENCIA PROFESIONAL			
Puesto	Funciones	Empresa	Período
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA			
Curso o especialización	Conocimientos o habilidades adquiridas		Duración
OTROS DATOS DE INTERÉS (Indicar otros méritos, habilidades personales, etc. relacionados con el curso)			

PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

Máster Propio en Sistemas de Gestión y Auditorías FSSC 22000 y Procesos de Certificación IFS y BRC

MEMORIA DEL ÚLTIMO CURSO FINALIZADO

Tipo de curso			
Denominación del título			
Duración del título		Curso académico	
Modalidad de impartición		Promoción	
Centro de la UCM		Nº edición	
Rama de conocimiento			
Nº de estudiantes matriculados			
Nº de estudiantes que han superado el curso			

GRADO DEL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA Y DE LOS OBJETIVOS

--

INDICADORES O DATOS DE EMPLEABILIDAD

--

RESULTADOS DE LA ENCUESTA DE SATISFACCIÓN CON EL TÍTULO

(Sólo en Máster propio, Diploma de Especialización y Experto)

--

Firma Director/a del curso

--