



Guía Docente

Sistema de Gestión de la Seguridad
Alimentaria, Norma ISO 22000

**Máster Universitario en Gestión de la
Seguridad Alimentaria
MODALIDAD VIRTUAL**

Curso Académico 2025-2026

Índice

RESUMEN

DATOS DEL PROFESORADO

REQUISITOS PREVIOS

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

CRONOGRAMA ORIENTATIVO DE LA ASIGNATURA

ACTIVIDADES FORMATIVAS

EVALUACIÓN

NORMATIVA

BIBLIOGRAFÍA

RESUMEN

Centro	Universidad del Atlántico Medio
Titulación	Máster Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria
Asignatura	Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000
Materia	Gestión de la Seguridad Alimentaria según la Norma ISO 22000
Carácter	Obligatorio
Curso	1º
Semestre	1
Créditos ECTS	6
Lengua de impartición	Castellano
Curso académico	2025-2026

DATOS DEL PROFESORADO

Responsable de Asignatura	Eva Gómez Rodríguez
Tutorías	Jueves de 16-17h

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos previos.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Competencias

COM02

Diseñar un sistema de gestión para una organización del sector agroalimentario bajo los requisitos exigidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad.

Conocimientos

CON03

Identificar los requisitos recogidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad alimentaria.

Habilidades

HAB03

Interpretar los requisitos establecidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad alimentaria para el desarrollo de los procedimientos requeridos en organizaciones del sector agroalimentario.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

- Origen, evolución y ámbito de aplicación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) según la norma ISO 22000
- Análisis e interpretación de los requisitos de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en la norma ISO 22000:
 - El contexto y las partes interesadas de la organización
 - El liderazgo y compromiso de la alta dirección
 - Planificación para el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos
 - Gestión de los recursos (apoyo)
 - Requisitos para la realización de productos inocuos (operación)
 - Evaluación del desempeño del SGIA
 - Procesos de mejora del SGIA

Estos contenidos se desarrollarán por medio del siguiente programa:

Unidad 1. Evolución de la norma ISO 22000. Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

Unidad 2. Contexto de la organización y liderazgo de un SGIA

Unidad 3. Programas de prerrequisitos II

Unidad 4. Gestión de los Recursos – Apoyo del SGIA

Unidad 5. Requisitos para la realización de productos inocuos – Operación

Unidad 6. Evaluación del desempeño y mejora del SGIA

CRONOGRAMA ORIENTATIVO DE LA ASIGNATURA

Unidad 1.

Semanas 1-2.

Unidad 2.

Semanas 3-4.

Unidad 3.

Semanas 5-6.

Unidad 4.

Semanas 7-10.

Unidad 5.

Semanas 11-13.

Unidad 6

Semanas 14-16.

RECOMENDACIONES

- Recomendación para realizar la actividad 1, haber estudiado las unidades 1 y 2.
- Recomendación para realizar la actividad 2, haber estudiado las unidades 3 y 4.
- Recomendación para realizar la actividad 3, haber estudiado las unidades 5 y 6.
- Recomendación para realizar los foros, participar desde la semana 1, leyendo y aportando sobre los comentarios de los demás estudiantes.

Nota: La distribución expuesta tiene un carácter general y orientativo, ajustándose a las características y circunstancias de cada curso académico y grupo clase.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PORCENTAJE DE INTERACTIVIDAD SÍNCRONA
Estudio individual	87	0%
Trabajo individual	18	0%
Trabajo de casos prácticos en grupo	15	0%
Clases virtuales	6	100%
Foros de discusión	9	0%
Tutorías individuales	4	25%
Tutorías grupales	8	100%
Examen final	3	100%

Según está establecido institucionalmente, todos los trabajos individuales y casos prácticos se deben entregar a través de las vías habilitadas en el campus virtual, dentro los plazos establecidos por el docente. No se aceptarán entregas en el correo electrónico del docente.

El estudiante es el responsable de garantizar dichas entregas y plazos en el campus virtual. Todos aquellos trabajos presentados fuera de fecha o por otras vías diferentes al campus virtual o a las indicadas por el docente contarán como no presentados.

El formato de entrega será el que indique para cada una de las actividades en particular.

Si por capacidad o formato, no se puede realizar una entrega por el Campus Virtual, el docente informará de la vía alternativa de almacenamiento que suministra la universidad y su mantenimiento será responsabilidad del estudiante.

En cualquier caso, el trabajo deberá permanecer accesible hasta que finalice el curso académico.

El docente deberá realizar una copia de todos aquellos trabajos que por su naturaleza no puedan estar almacenados en el Campus Virtual.

EVALUACIÓN

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE CALIFICACIÓN FINAL
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 virtual por asignatura	40%

Sistemas de evaluación

La calificación final se basará en una puntuación total de 10 puntos obtenida por el estudiante, de acuerdo con la siguiente escala:

Nota	Valor numérico
Suspensio:	0 - 4,9
Aprobado:	5 - 6,9
Notable:	7 - 8,9
Sobresaliente:	9 - 10
No Presentado	(NP)

Para optar a la **matrícula de honor** se debe haber obtenido sobresaliente, además de una mención especial a criterio del docente de la asignatura en función del rendimiento e implicación del estudiante en la asignatura. El número de matrículas a repartir por cada asignatura es calculado por la aplicación del campus.

PRIMERA MATRICULA

Criterios de calificación

La superación con éxito de la asignatura está condicionada a aprobar el examen individual, obteniendo una calificación igual o superior a 5.

Si el alumno no aprueba el examen de la asignatura, en actas aparecerá la calificación obtenida en dicho examen.

Si el alumno no se presenta al examen en convocatoria oficial, figurará como “No Presentado” en actas.

El resto de las actividades evaluativas indicadas en la tabla “Criterios de evaluación” computarán para el cálculo de la nota final de la asignatura.

Se penalizarán las faltas de ortografía en la realización de los exámenes y trabajos escritos.

Convocatoria ordinaria:

La convocatoria ordinaria estará conformada por los elementos de evaluación reflejados en la Tabla: Criterios de evaluación.

Convocatoria extraordinaria:

La convocatoria extraordinaria estará conformada por los elementos de evaluación reflejados en la Tabla: Criterios de evaluación. El estudiante se presentará a aquellas partes que no superase en convocatoria ordinaria.

SEGUNDA Y SIGUIENTES MATRICULAS

Las segundas y siguientes matriculas poseerán una evaluación idéntica a la expuesta en primera matrícula en la que no se almacenarán entregas de cursos anteriores ni notas de pruebas de la matricula anterior. A todos los efectos el estudiante debe volver a realizar y superar todas las partes reflejadas en la Tabla: Criterios de evaluación.

NORMATIVA

Evaluación

Todas las actividades formativas susceptibles de evaluación, así como la revisión de las calificaciones, estarán supeditadas a lo establecido en la Normativa de Evaluación, la Normativa de Permanencia y la Normativa de Convivencia de la Universidad del Atlántico Medio públicas en la web de la Universidad:
<https://www.universidadatlanticomedio.es/universidad/normativa>

Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a lo establecido en estas normativas. El personal docente tiene a su disposición una herramienta informática antiplagio que puede utilizar según lo estime necesario. El estudiante estará obligado a aceptar los permisos de uso de la herramienta para que esa actividad sea calificada.

Exámenes

Los exámenes semestrales ordinarios y extraordinarios, se realizarán en modalidad virtual utilizando SMOWL como sistema de monitorización.

SMOWL es una herramienta de e-proctoring o supervisión remota que garantiza la integridad de las evaluaciones y exámenes online mediante la monitorización de la actividad del estudiante, la confirmación de su identidad y la detección de comportamientos sospechosos o no autorizados durante la prueba.

En caso de producirse alguna irregularidad durante la celebración del examen o prueba de evaluación, como puede ser hacer uso de cualquier elemento no autorizado o no

cumplir las normas de comportamiento establecidas, SMOWL está programado para expulsar al estudiante del examen, lo que implica una calificación de suspenso.

El estudiante podrá solicitar la modificación de fechas en pruebas de evaluación por escrito a través de correo electrónico dirigido a Coordinación del Máster, únicamente en situaciones excepcionales debidamente justificadas, aportando la documentación correspondiente, dentro de los plazos indicados en cada caso en la Normativa de evaluación: <https://universidadatlanticomedio.es/Static/Documentos//ES/Normativa-de-Evaluacion.pdf>

Se justificarán aquellas faltas sobrevenidas (solicitándose posteriormente documentación para dicha justificación) que sean debidas, únicamente, en caso de Ingreso hospitalario del estudiante o de un familiar de primer grado, lesión o incapacidad temporal del estudiante, fallecimiento de familiar o nacimiento de un hijo o hija.

Estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales

A fin de garantizar la igualdad de oportunidades, la no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico, los y las estudiantes con discapacidad o con necesidades educativas especiales podrán solicitar adaptaciones curriculares para el seguimiento de sus estudios acorde con el Programa de Atención a la Diversidad de la UNAM:https://www.universidadatlanticomedio.es/Static/Documentos/ES/Programa_atencion_diversidad.pdf

BIBLIOGRAFÍA

Básica

- International Organization for Standardization (ISO). (2018). ISO 22000:2018 - Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain. ISO.
- Codex Alimentarius Commission. (2020). Food hygiene: Basic texts (5th ed.). Food and Agriculture Organization (FAO) & World Health Organization (WHO).

Complementaria

- International Organization for Standardization (ISO). (2015). ISO 9000:2015. Quality management systems — Fundamentals and vocabulary. ISO.
- International Organization for Standardization (ISO). (2021). Guía práctica de ISO 22000: 2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Editorial AENOR Conocimiento, S.L.U.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization. (2023). General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969). Codex Alimentarius Code of Practice.
- Food safety system certification 22000 (FSSC 22000). (2019). Guidance document: ISO 22000 interpretation.
- International Organization for Standardization (ISO). (2018). ISO 31000:2018 - Risk management - Guidelines. ISO.