



Guía Docente

Aspectos comunes para la integración de
estándares voluntarios y otros protocolos
reconocidos por GFSI

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

Curso Académico 2026-2027

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	Aspectos comunes para la integración de estándares voluntarios y otros protocolos reconocidos por GFSI
Materia	Aspectos comunes para la integración de estándares voluntarios y otros protocolos reconocidos por GFSI
Carácter	Obligatorio
Curso	1º
Semestre	2
Créditos ECTS	6
Lengua de impartición	Castellano
Curso académico	2026-2027

DATOS DEL PROFESORADO

Responsable de Asignatura	Cristina Campanero Pintado
Correo electrónico	cristina.campanero@pdi.atlanticomedio.es
Tutorías	De lunes a viernes bajo cita previa

REQUISITOS PREVIOS

Sin requisitos previos.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Competencias

COM05

Manejar las principales metodologías empleadas para identificar, evaluar y controlar los riesgos inherentes de las organizaciones del sector alimentario para cumplir con los diferentes estándares voluntarios.

COM06

Diseñar un plan de gestión de alérgenos adaptado a cualquier empresa de la cadena alimentaria a fin de evitar contaminaciones cruzadas.

COM07

Diseñar un programa food defense y food fraud adaptado a cualquier organización de la cadena alimentaria.

Conocimientos

CON06

Identificar los requisitos comunes de las normas reconocidas por la Iniciativa Mundial de Inocuidad Alimentaria (GFSI) para favorecer la integración de los distintos sistemas de gestión en una misma organización.

Habilidades

HAB05

Interpretar los requisitos comunes de las normas reconocidas por GFSI para el desarrollo de los procedimientos integrados en organizaciones del sector agroalimentario.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

- Metodologías aplicables para la evaluación y gestión del riesgo.
- Gestión de alérgenos en la industria alimentaria.
- Trazabilidad alimentaria y su importancia en los sistemas de gestión de inocuidad.
- Etiquetado alimentario.
- Requisitos de los programas Food Defense y Food Fraud.
- Integración de requisitos de seguridad alimentaria.
- Beneficios de la Integración de Sistemas de Seguridad Alimentaria.
- Vínculos y relaciones entre las normas ISO 22000, IFS y BRCGS.
- Origen y requisitos del Sistema FSSC 22000.
- Estándar GLOBALG.A.P. y su proceso de certificación.

Estos contenidos se desarrollarán por medio del siguiente programa:

- Unidad 1. Gestión del riesgo en el sector agroalimentario
- Unidad 2. Etiquetado y gestión de alérgenos
- Unidad 3. Trazabilidad en el sector agroalimentario
- Unidad 4. Programa food defense y programa food fraud
- Unidad 5. Integración de requisitos de seguridad alimentaria
- Unidad 6. Otros estándares reconocidos por GFSI: FSSC 22000 y Global G.A.P.

CRONOGRAMA ORIENTATIVO DE LA ASIGNATURA

Unidad 1.

Semanas 1 y 2.

Unidad 2.

Semanas 3 y 4.

Unidad 3.

Semanas 5 y 6.

Unidad 4.

Semanas 7 y 8.

Unidad 5

Semana 9 y 10.

Unidad 6

Semana 11 y 12.

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
Suspensos:	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.

Si ha suspendido la parte de realización de trabajos deberá presentar nuevamente dichos trabajos que podrán ser o no los mismos según indique el docente.

Si la parte no superada es el examen deberá presentarse a un nuevo examen en su totalidad (teoría y/o práctica) según la estructura que posea el mismo y del que habrá sido informado el estudiante a inicios de la asignatura.

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 matrícula 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

- AENOR. (2010). UNE-ISO GUÍA 73:2010 IN. Gestión del riesgo. Vocabulario. Madrid, España: Editorial Asociación Española de Normalización.
- AENOR. (2011). UNE-EN-ISO 31010:2011. Gestión del riesgo. Técnicas de apreciación del riesgo. Madrid, España: Editorial Asociación Española de Normalización.
- AENOR. (2018). UNE-ISO 31000:2018. Gestión del riesgo. Directrices. Madrid, España: Editorial Asociación Española de Normalización.
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). (2009). Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria.
- Bajo Albarracín, J.C. (2015). Guía para la Gestión de Riesgos Empresariales ISO 31000. Madrid, España. Editorial: Ampell Consultores Asociados, S.L.
- Bestratén, Manuel. (1989). NTP 238 - Los análisis de peligros y de operatividad en instalaciones de proceso. Madrid, España. Editorial INSHT/INSSBT.
- BRCGS. (2022). BRCGS Global Standard for Food Safety Issue 9. BRC Global Standard.
- Casares, I., y Lizarzaburu, E. R. (2016). Introducción a la Gestión Integral de Riesgos Empresariales Enfoque: ISO 31000. Lima, Perú: Editorial PLATINUM EDITORIAL S.A.C.
- Codex Alimentarius. (2007). Etiquetado de los alimentos.
- Cooper, D. F., Bosnich, P., Walker, P., Purdy, G., & 3 más. (2014). Project Risk Management Guidelines: Managing Risk with ISO 31000 and IEC 62198 (Inglés). Editor: John Wiley & Sons Inc; Edición: 2nd Edition.
- Department of Defense. (2000). MIL-STD-882D. Standard Practice for System Safety. USA.
- Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB). (2013). Guía de gestión de alérgenos en la industria alimentaria.
- Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB). (2014). Directrices de legibilidad en la información alimentaria al consumidor.
- Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB). (2024). Etiquetado precautorio de alérgenos (EPA). Un enfoque basado en el riesgo que incluye la evaluación cuantitativa del riesgo.
- FSSC 22000 Scheme Version 6. FSSC 22000 – Netherlands – 2023.

- GLOBALG.A.P. (2022). Norma de Aseguramiento Integrado de Fincas (IFA). Frutas y hortalizas. Versión 6.

- IEC. (2006). IEC 60812, Técnicas de análisis de la fiabilidad de sistemas. Procedimiento de análisis de los modos de fallo y de sus efectos (AMFE). Ginebra, Suiza. Editorial International Electrotechnical Commission (IEC).
- IEC. (2016). IEC 61882, Estudios de peligros y de operatividad (estudios HAZOP). Guía de aplicación. Ginebra, Suiza. Editorial International Electrotechnical Commission (IEC).
- International Featured Standards (IFS). (2024). IFS Product and Food Defence Guideline.
- International Featured Standards (IFS). (2024). IFS Guideline Product Fraud Mitigation.
- International Featured Standards (IFS). (2023). IFS Food v8. Standard for auditing product and process compliance in relation to food safety and quality.
- International Organization for Standardization (ISO). (2018). ISO 22000: 2018. Food Safety Management Systems – Requirements for any organization in the food chain.
- International Organization for Standardization. (2025). ISO 2002-2. Prerequisite programmes on food safety – Part 2: Catering.
- International Organization for Standardization. (2025). ISO 22002-1. Prerequisite programmes on food safety – Part 1: Food manufacturing.
- International Organization for Standardization. (2025). ISO 22002-4. Prerequisite programmes on food safety – Part 4: Food packaging manufacturing.
- International Organization for Standardization. (2025). ISO 22002-5. Prerequisite programmes on food safety- Part 5: Transport and storage.
- International Organization for Standardization. (2025). ISO 22002-6. Prerequisite programmes on food safety – Part 6: Feed and animal food production.
- International Organization for Standardization. (2022). ISO/TS 22003: 2022. Inocuidad de los alimentos — Parte 1: Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- Premiumlab. (2017). Guía para la prevención del fraude en la industria agroalimentaria.

- Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la Información alimentaria facilitada al consumidor. EUR-Lex. 2011.Electrotechnical Commission (IEC).

Complementaria

- EEUU, COSO (2015). Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission «Guidance».
- Ley contra el Bioterrorismo (BTA). Congreso estadounidense- Washington – 2003.
- Terrorist Threats to Food: Guidance for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems. Organización Mundial de la Salud – Library Cataloguing-in-Publication Data – 2008.