

Agricultura y Ganadería Ecológicas – MÓDULO III: ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS E INSTITUCIONALES

Certificación y criterios de calidad en el sistema agroalimentario

GUÍA DOCENTE



Curso Académico:	2022-2023					
Máster:	Agricultura y Ganadería Ecológicas					
Denominación de la asignatura	Certificación y criterios de calidad en el sistema agroalimentario					
Módulo	MÓDULO III: ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS E INSTITUCIONALES					
Curso académico	2022-2023					
Tipología	Obligatoria					
ECTS	Teoría:	2.00	Práctica:	0.00	Total:	2.00
Periodo de impartición	Semestre 2					
Modalidad	PRESENCIAL					
Web universidad coordinadora	https://www.unia.es/agricultura-ecologica					
Web universidad colaboradora	https://www.upo.es/postgrado/Master-Oficial-Agricultura-y-Ganaderia-Ecologicas					
Idiomas de impartición	Español					

Profesorado. Profesores correspondientes al curso 2021-22. Por confirmar para el curso 2022-23			
Nombre y apellidos	Email	Universidad	Créditos
Jacqueline Sánchez Orejuela		SERVICIO DE CERTIFICACION CAAE, S.L.U	1.00
Eva Torremocha Bouchet		Fundación Daniel y Nina Carasso	1.00
TUTORIAS (Coordinador/a de asignatura): Horario y localización			
Cada profesora acordará con el alumnado el establecimiento de 4 horas de tutoría por crédito.			
COMPETENCIAS			
Básicas y Generales	CB 1 - Capacidad de razonamiento crítico, para que a partir del propio cuestionamiento de la ruta seguida por el pensamiento científico-técnico, sean capaces de desarrollar y aplicar ideas originales para resolver los problemas del sistema agroalimentario actual		

	<p>CB 2 - Capacidad de gestionar la información. Se refiere no sólo al análisis, síntesis y planificación sino también a la localización e identificación de la misma. Todo ello debe habilitar igualmente para el posterior uso y óptimo aprovechamiento de los materiales, contenidos e ideas adquiridos una vez finalizado el máster, tanto en la realización de la tesis, como en el desempeño profesional subsiguiente.</p> <p>CB 3 - Capacidad de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios</p> <p>CB 4 - Capacidad de comunicación y exposición, oral y escrita, a público especializado y no especializado, de contenidos teóricos, empíricos y procedimentales.</p> <p>CB 5 - Adquisición de las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.</p> <p>CG 2 - Conocimiento de los principales avances en los campos esenciales de la Agroecología, así como de sus posibles repercusiones agronómicas, medioambientales económicas y sociales.</p> <p>CG 4 - Capacidad de integración de los conocimientos teóricos, metodológicos y prácticos adquiridos para enfrentarse a la resolución local, social y global de los problemas del sistema agroalimentario desde la perspectiva agroecológica.</p> <p>CG 6 - Desarrollar la capacidad de iniciativa, la creatividad y la cultura emprendedora</p> <p>CG 7 - Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector ecológico, en un marco que garantice la competitividad de las empresas, la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.</p>
<p>Transversales</p>	<p>G0 1 - Capacidad de organización y planificación.</p> <p>G0 2 - Capacidad para la resolución de problemas y para el aprendizaje autónomo.</p> <p>G0 3 - Capacidad para tomar decisiones y adaptación para enfrentarse a nuevas situaciones. Aptitud para el liderazgo.</p>

	<p>Fomentar el espíritu emprendedor.</p> <p>G0 4 - Aptitud para la comunicación oral y escrita.</p> <p>G0 5 - Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>G0 8 - Capacidad para el razonamiento crítico, discusión y exposición de ideas propias.</p>
Específicas	<p>CE 26 - Conocer los reglamentos de aplicación en el sector de la producción ecológica en producción, transformación y comercialización.</p> <p>CE 27 - Conocer los requisitos y procedimientos de los sistemas de certificación de la producción ecológica.</p>

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Tras cursar la asignatura el alumno debe ser capaz de:

1. Entender y manejar los reglamentos europeos de la producción ecológica así como la normativa internacional relacionada con la certificación.
2. Conocer las normativas relativas a la calidad en el sistema agroalimentario.
3. Comprender la organización jerárquica de la normativa de aplicación, así como los distintos rangos que existen.
4. Realizar las distintas fases del proceso de certificación de la producción ecológica.
5. Conocer las Entidades que elaboran la Normativa de Aplicación, las Entidades responsables de su cumplimiento, Entidades supervisoras, así como conocer la delegación de funciones que se realiza entre ellas.
6. Aportar una visión integral, crítica y constructiva sobre los procesos de certificación y en general de aplicación de los reglamentos relativos a la calidad en el sistema agroalimentario.
7. Valorar la correcta aplicación de la normativa de trazabilidad y etiquetado en los productos agroalimentarios.
8. Conocer otras regulaciones, públicas o privadas, de aplicación al sector tales como el paquete higiénico-sanitario, los canales cortos de comercialización, etc.

CONTENIDOS

La asignatura pretende facilitar al alumno las herramientas y conocimientos en materia legislativa que se aplican en el contexto del sistema agroalimentario.

La asignatura se desarrollará en base a los siguientes apartados:

- Dar nociones básicas para situación de contexto de la normativa de aplicación, rangos y su organización jerárquica.
 - Presentación de los reglamentos europeos de producción ecológica junto con la normativa de desarrollo y su aplicación en el Estado y Terceros Países.
 - Dar a conocer el modo de aseguramiento del cumplimiento de la normativa de aplicación, Entidades implicadas y su organización y funcionamiento.
 - Ampliación de visión de requisitos exigidos a las Entidades implicadas dando a conocer las Normas ISO y normativa horizontal.
 - Mostrar el proceso de Certificación en concreto para evidenciar el modo de aseguramiento del cumplimiento de la normativa de producción ecológica. Explicando también las auditorías efectuadas por los Organismos de Control, pruebas analíticas y documentación, entre otros.
 - Introducción al concepto de la certificación y sus principios e implicaciones económicas, sociales y medioambientales.
 - Presentación de los criterios, requisitos y metodologías para la certificación de la producción ecológica.
 - Introducción a sistemas alternativos de certificación: los sistemas de control interno y los sistemas participativos de garantía.
 - Análisis de los reglamentos de etiquetado y trazabilidad como garantes de la calidad de la producción alimentaria. Casos específicos en producción ecológica.
- Análisis de reglamentos que intervienen en la cadena agroalimentaria tales como la regulación de la venta directa o el paquete higiénico-sanitario. Implicaciones para el sector ecológico.

ACTIVIDADES FORMATIVAS Y METODOLOGÍAS DOCENTES

La docencia de la asignatura combina las siguientes metodologías docentes:

1. Clases presenciales teóricas que utilizan la exposición de conceptos y conocimientos por parte del profesorado y en las que se utilizan metodologías que fomenten la participación de los estudiantes y el debate sobre la materia.
2. Clases prácticas realizadas en el aula para reforzar la transmisión de conocimientos con casos concretos de aplicación de la reglamentación.

3. Fomento de debates grupales mediante las metodologías adecuadas para fomentar la exposición y defensa de ideas, así como el espíritu crítico en el alumnado.
4. Estudio individual de los materiales presentados en clase, para la preparación del examen final escrito, individual.
5. Visita a un productor ecológico certificado para conocer de forma real y directa la aplicación de la normativa de regulación y ver el manejo de una explotación en consonancia con los requisitos de la producción ecológica regulada.

Actividad formativa	Modalidad de enseñanza	Dedicación (horas de trabajo autónomo del estudiante)	Dedicación (horas de trabajo del estudiante con apoyo del profesor)
Sesiones académicas teóricas	PRESENCIAL	0	10
Visitas/excursiones a unidades productivas exitosas	PRESENCIAL	0	5
Tutorías individuales	VIRTUAL	0	8
Estudio autónomo	SIN DETERMINAR	17	0
Actividades de evaluación	SIN DETERMINAR	10	0

SISTEMA DE EVALUACIÓN

- Examen individual o grupal.
- Asistencia y participación en clase.

OBSERVACIONES

None

Estrategias/metodologías de evaluación	Porcentaje de valoración sobre el total
Examen individual tipo test	50%%
Ejercicio de reflexión grupal o individual	40%%
Asistencia y participación en clase	10%%

BIBLIOGRAFÍA

- Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 2092/91. OJ L 189, 20.7.2007, p. 1-23. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=celex%3A32007R0834>

- Reglamento (CE) nº 889/2008 de la Comisión, de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen

disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control. OJ L 250, 18.9.2008, p. 1–84. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=celex%3A32008R0889>

•

Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo. OJ L 150, 14.6.2018, p. 1–92. <https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/?uri=CELEX%3A32018R0848>

•

Rombach M., Lach G., Friedle A, Eckert G., Schigulski S. 2020. MANUAL Laboratory analysis and pesticide residues in the control procedure for organic farming. Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH. Karlsruhe.

• European Commission. Directorate-General for Agriculture and Rural Development. Frequently asked questions on Organic Rules. https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/food-farmingfisheries/farming/documents/organic-rules-faqs_en_0.pdf

• Reglamento (CE) no 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. <https://eurlex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=ES>

• Sistemas participativos de garantía: <http://www.soberaniaalimentaria.info/images/estudios/sistemas-participativos.pdf>

• Además, cada profesora podrá aportar anualmente otras lecturas que considere relevantes.

PLAN DE CONTINGENCIA

Dado que no sabemos cuáles serán las indicaciones de las autoridades sanitarias en el momento en el que se empiece a impartir la docencia presencial de este Máster (final de año) es difícil saber ahora mismo cual será la modalidad de docencia que se llevará a cabo.

Si no hay restricciones sanitarias, excepto la primera asignatura y el TFM, el resto será presencial.

Si volviésemos a una situación como la que se vivió al inicio de la pandemia, la docencia sería totalmente virtual, de manera que las clases teóricas se darían por la plataforma de enseñanza virtual y las prácticas mediante vídeos, también en la plataforma.

Si hay algún tipo de restricción que implicase una mayor separación entre estudiantes, se pueden dar dos circunstancias:

- Una, que el número de alumnos matriculados en el Máster permita mantener esa distancia en el aula, en

cuyo caso las clases teóricas serían presenciales. Las visitas que puedan haber asociadas a la asignatura serían también presenciales, guardando todas las medidas de seguridad necesarias.

- Dos, que todos los estudiantes no quepan en el aula en cuyo caso, y de acuerdo con el alumnado y con las dos universidades implicadas, se plantearía una docencia virtual para la teoría y presencial para las visitas, guardando en este caso todas las medidas de seguridad necesarias. El profesorado impartiría las clases de teoría a través de la plataforma, haciendo las adaptaciones necesarias para que el estudiante pueda seguir las clases con normalidad. Se haría uso de las diferentes opciones que se ofrecen para dinamizar las clases y promover el trabajo autónomo del estudiante.

Los contenidos docentes de esta asignatura no sufrirán modificaciones tanto en un escenario de semipresencialidad como de total virtualidad.

En cuanto a la evaluación, si las clases se están impartiendo de manera virtual, se haría todo a través de la plataforma, tanto el seguimiento del alumnado como las actividades de evaluación, ya sean cuestionarios o trabajos, a realizar, individualmente o en grupo.

Conforme a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de protección de datos de carácter personal (Reglamento (UE) 2016/679, de 27 de abril) le informamos que los datos personales que nos ha facilitado pasarán a ser tratados por la UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA como responsable del tratamiento, siendo órgano competente en la materia la Dirección del Área de Gestión Académica (Monasterio Santa María de las Cuevas, C / Américo Vespucio nº2. Isla de La Cartuja - 41092 - Sevilla) ante quien Ud. puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, limitación, oposición o portabilidad señalando concretamente la causa de su solicitud y acompañando copia de su documento acreditativo de identidad. La solicitud podrá hacerse mediante escrito en formato papel o por medios electrónicos.

Caso de no obtener contestación o ver desestimada su solicitud puede dirigirse al Delegado de Protección de Datos de la Universidad (rgpd@unia.es Tfno 954 462299) o en reclamación a la Agencia Española de Protección de Datos a través de los formularios que esa entidad tiene habilitados al efecto y que son accesibles desde su página web: <https://sedeagpd.gob.es>

Como responsable, la Universidad le informa que exclusivamente tratará los datos personales que Ud. le facilite para dar cumplimiento a los siguientes fines:

a) Gestión académica y administrativa de:

- Participación en procesos de acceso y admisión a las enseñanzas oficiales (Grado, Máster y Doctorado) o de formación Continua de la Universidad Internacional de Andalucía.

- Inscripción y/o matrícula como alumno en cualquiera de las titulaciones oficiales (Grado, Máster y Doctorado), Formación Continua u otras actividades académicas ofrecidas por la Universidad Internacional de Andalucía.

- Participación en convocatorias de becas y ayudas al estudio de la Universidad Internacional de Andalucía, la Admón. General del Estado o la de las Comunidades Autónomas y de otras entidades públicas o privadas.

- Participación en convocatorias de programas de movilidad de carácter nacional o internacional.

- Obtención y expedición de títulos oficiales, títulos propios y otros títulos académico

b) Gestión de su participación como estudiante en prácticas y actividades formativas nacionales o internacionales en instituciones, empresas, organismos o en otros centros.

c) Utilización de servicios universitarios como obtención del carné universitario, bibliotecas, actividades deportivas u otros.

La Universidad se encuentra legitimada para tratar estos datos al ser necesarios para la ejecución de la relación jurídica establecida entre Ud. y la Universidad y para que ésta pueda cumplir con sus obligaciones legales establecidas en la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades.

Usted responde de la veracidad de los datos personales que ha proporcionado a la Universidad y de su actualización.

La Universidad comunicará los datos personales que sean indispensables, y nunca en otro caso, a las siguientes categorías de destinatarios:

- A otras Administraciones y organismos públicos para el ejercicio de las competencias que les sean propias y compatibles con las finalidades arriba enunciadas (Así - a modo enunciativo y no limitativo - a Ministerios con competencias en educación y ciencia, a otras administraciones, a otras Universidades o Centros formativos equivalentes para la gestión de traslados, a empresas para la realización de prácticas)

- A entidades bancarias para la gestión de pagos y cobros.

- A organismos públicos o privados en virtud de la celebración de convenios de colaboración o contratos, conforme a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de Protección de Datos.

- A los servicios de la propia Universidad que sean adecuados para gestionar la utilización de los servicios universitarios ofertados.

Sus datos de carácter personal se tratarán y conservarán por la Universidad conforme a la legislación vigente en materia de protección de datos, pasando luego a formar parte -previo expurgo- del Archivo Histórico Universitario conforme a lo dispuesto en la legislación sobre Patrimonio Histórico.

La Universidad sólo prevé la transferencia de datos a terceros países en el caso de su participación como alumno en alguno de los programas de formación o becas de carácter internacional. La transferencia se realizará siguiendo las directrices establecidas al respecto por el Reglamento Europeo de Protección de Datos y normativa de desarrollo.

El Servicio de Protección de Datos de la Universidad Internacional de Andalucía cuenta con una página en la que incluye legislación, información y modelos en relación con la Protección de Datos Personales a la que puede acceder desde el siguiente enlace: <https://www.unia.es/protecciondatos>