

**TÍTULO DEL PROGRAMA:
MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGRICULTURA
Y GANADERÍA ECOLÓGICAS**

GUÍA DOCENTE
Certificación y Criterios de Calidad en el
Sistema Agroalimentario



Curso Académico:	2020-2021					
Máster:	Máster Universitario en Agricultura y Ganadería Ecológicas					
Denominación de la asignatura	Certificación y Criterios de Calidad en el Sistema Agroalimentario					
Módulo	Aspectos Socioeconómicos e Institucionales					
Curso académico	2020-2021					
Tipología	Obligatoria					
ECTS	Teoría:	2	Práctica:		Total:	2
Periodo de impartición	Semestre 2					
Modalidad	Presencial					
Web universidad coordinadora	UNIA: https://www.unia.es/estudiantes/actividades-academicas/todos-los-cursos/item/master-oficial-en-agricultura-y-ganaderia-ecologicas					
Web universidad colaboradora	UPO: https://www.upo.es/postgrado/Master-Oficial-Agricultura-y-Ganaderia-Ecologicas					
Idiomas de impartición	Castellano					

Profesorado		
Nombre y apellidos	Email	Créditos
Responsable: Ing. Eva Torremocha (Fundación Daniel y Nina Carasso)	evatorremocha@hotmail.com	1
Jacqueline Sánchez Orejuela (CAAE)	jsanore@gmail.com	1
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	<p>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> <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,</p>	

	<p>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>
Transversales	<p>GO 1 - Capacidad de organización y planificación.</p> <p>GO 2 - Capacidad para la resolución de problemas y para el aprendizaje autónomo.</p> <p>GO 3 - Capacidad para tomar decisiones y adaptación para enfrentarse a nuevas situaciones. Aptitud para el liderazgo. Fomentar el espíritu emprendedor.</p> <p>GO 4 - Aptitud para la comunicación oral y escrita.</p> <p>GO 5 - Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>GO 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	
<p>Tras cursar la asignatura el alumno debe ser capaz de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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)
Estudio autónomo		17	
Sesiones académicas teóricas	Presencial		10
Visitas/excursiones a unidades productivas exitosas	Presencial		5
Actividades de evaluación		10	
Tutorías individuales	Virtual		8

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Examen individual o grupal
 Asistencia y participación en clase

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

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/legal-content/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-farming-fisheries/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://eur-lex.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.

ESCENARIO A

ADAPTACIÓN EN LOS CONTENIDOS DOCENTES

Ninguna.

ADAPTACIÓN EN ACTIVIDADES FORMATIVAS (Incluir todas las líneas que sean necesarias)

ACTIVIDAD FORMATIVA	TIPO DE ENSEÑANZA (presencial/ a distancia)	DEDICACIÓN (horas de trabajo autónomo del estudiante)	DEDICACIÓN (horas de trabajo del estudiante con apoyo del profesor)
Estudio autónomo		17	
Sesiones académicas teóricas	Presencial y a distancia		10
Visitas/excursiones a unidades productivas exitosas	Presencial		5
Actividades de evaluación		10	
Tutorías individuales	Virtual		8

ADAPTACIÓN EN LAS METODOLOGÍAS DOCENTES ESPECÍFICAS Y LOS RECURSOS TECNOLÓGICOS UTILIZADOS PARA EL DESARROLLO DE ESTA ASIGNATURA

METODOLOGÍA DOCENTE		RECURSOS	
Sesiones académicas teóricas		Retransmisión síncrona mediante videoconferencia con la herramienta Collaborate	

ADAPTACIÓN EN METODOLOGÍA Y RECURSOS DE EVALUACIÓN

Ninguna. Los mismos que en escenario de docencia completamente presencial:
 Examen individual o grupal
 Asistencia y participación en clase

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Estrategias/metodologías de evaluación (detallar las recogidas en el apartado anterior)	Porcentaje de valoración sobre el total
Asistencia y participación en clase	10%

Examen individual tipo test	50%
Ejercicio de reflexión grupal o individual	40%
OTROS CAMBIOS PARA ADAPTARSE AL ESCENARIO A:	
<p>La adaptación consistirá en impartir docencia presencial a los estudiantes que quepan en las aulas a la máxima capacidad que establezca la Universidad con la distancia de seguridad y otras medidas de bioseguridad que marque la legislación, y con retransmisión de las clases por videoconferencia en modo síncrono para los estudiantes excedentes del aforo máximo, si fuera el caso, y con la alternancia temporal de asistencia presencial y online que establezca la Universidad.</p> <p>La visita de prácticas se mantendrá, realizando el transporte de estudiantes en autobuses que permitan la distancia de seguridad y con uso de medidas de bioseguridad fijadas por la legislación vigente.</p>	

ESCENARIO B

ADAPTACIÓN EN LOS CONTENIDOS DOCENTES			
Ninguna			
ADAPTACIÓN EN ACTIVIDADES FORMATIVAS (Incluir todas las líneas que sean necesarias)			
ACTIVIDAD FORMATIVA	TIPO DE ENSEÑANZA (presencial/ a distancia)	DEDICACIÓN (horas de trabajo autónomo del estudiante)	DEDICACIÓN (horas de trabajo del estudiante con apoyo del profesor)
Estudio autónomo		17	
Sesiones académicas teóricas	A distancia		10
Visitas/excursiones a unidades productivas exitosas	Virtual		3
Sesiones académicas prácticas	A distancia		2
Actividades de evaluación		10	
Tutorías individuales	Virtual		8
ADAPTACIÓN EN LAS METODOLOGÍAS DOCENTES ESPECÍFICAS Y LOS RECURSOS TECNOLÓGICOS UTILIZADOS PARA EL DESARROLLO DE ESTA ASIGNATURA			
METODOLOGÍA DOCENTE		RECURSOS	
Sesiones académicas teóricas		Retransmisión mediante videoconferencia con la herramienta Collaborate	
Visita virtual de unidades productivas exitosas		Filmación de vídeo explicativo de una unidad productiva exitosa y provisión al	

		estudiantado a través de la plataforma de enseñanza virtual	
Sesiones académicas prácticas		Debate y entrevista del alumnado, mediante videoconferencia con Collaborate Ultra, con el gestor de la unidad productiva visitada virtualmente.	

ADAPTACIÓN EN METODOLOGÍA Y RECURSOS DE EVALUACIÓN

Ninguna. Los mismos que en escenario de docencia completamente presencial:
 Examen individual y ejercicio de reflexión grupal
 Asistencia y participación en sesiones académicas teóricas

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Estrategias/metodologías de evaluación (detallar las recogidas en el apartado anterior)	Porcentaje de valoración sobre el total
Asistencia y participación en clase	10%
Examen individual tipo test	50%
Ejercicio de reflexión individual o grupal	40%

OTROS CAMBIOS PARA ADAPTARSE AL ESCENARIO B:

La adaptación consistirá en impartir docencia a distancia a los estudiantes con retransmisión de las clases por videoconferencia, las actividades prácticas serán realizadas también en modo telemático durante la sesión.

La visita de prácticas se realizará a distancia, la cual consistirá en una visita virtual con explicación del funcionamiento de la explotación por parte de su responsable mostrando imágenes/vídeos para su visualización.

Además se programarán sesiones de trabajo mediante videoconferencia, para debatir las dudas sobre la visita virtual a la unidad productiva y para entrevistarse con el gestor de dicha unidad productiva.