

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	2019-2020			
Tipología	Obligatoria			
ECTS	Teoría: 2	Práctica:	Total: 2	
Periodo de impartición	Semestre 2			
Modalidad	Presencial			
Web	UNIA: https://www.unia.es/oferta-academica/masteres-oficiales/item/master-oficial-en-agricultura-y-ganaderia-ecologicas			
	UPO: https://www.upo.es/postgrado/Master-Oficial-Agricultura-y-Ganaderia-Ecologicas			
Idiomas de impartición	Castellano			
Profesorado	Nombre y apellidos	Email	Teléfono	Créditos
	Responsable: Ing. Eva Torremocha (Fundación Daniel y Nina Carasso)	evatorremocha@hotmail.com		1
	Jacqueline Sánchez Orejuela (CAAE)	jsanore@gmail.com		1
Horario de tutorías	Cada profesor/a 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, 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>
OBJETIVOS 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 higiénicosanitario, 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)

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

Sistemas de evaluación	Ponderación mínima	Ponderación máxima
Asistencia y participación en clase	30%	40%
Examen individual o grupal	60%	70%

BIBLIOGRAFÍA

Reglamento (CE) n° 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) n° 2092/91. *OJ L 189, 20.7.2007, p. 1–23.* <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=celex%3A32007R0834>

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) n° 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>

European Commision. Directorate-General for Health and Food Safety. Manual: Pesticide Residue Control in Organic Production. <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/0cc30f7a-4674-11e7-aea8-01aa75ed71a1/language-en/format-PDF>

European Commision. 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 profesor/a podrá aportar anualmente otras lecturas que considere relevantes.