

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad Internacional de La Rioja		Escuela Superior de Ingeniería y Tecnología	26004007
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Máster		Gestión de la Seguridad Alimentaria	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria por la Universidad Internacional de La Rioja			
NIVEL MECES			
3			
RAMA DE CONOCIMIENTO		ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO
Ingeniería y Arquitectura		Interdisciplinar	No
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Virginia Montiel Martín		Responsable de programas ANECA	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Juan Pablo Guzmán Palomino		Secretario General	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Oscar Sanjuan Martínez		Director de la Escuela Superior de Ingeniería y Tecnología	
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO		CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO
Avenida de la Paz, 137		26006	Logroño
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
virginia.montiel@unir.net		La Rioja	676614276
3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES			
De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre.			
El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.			
		En: La Rioja, AM 21 de mayo de 2025	
		Firma: Representante legal de la Universidad	



1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

1.1-1.3 DENOMINACIÓN, ÁMBITO, MENCIONES/ESPECIALIDADES Y OTROS DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria por la Universidad Internacional de La Rioja	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
RAMA				
Ingeniería y Arquitectura				
ÁMBITO				
Interdisciplinar				
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
No existen datos				
MENCIÓN DUAL				
No				

1.4-1.9 UNIVERSIDADES, CENTROS, MODALIDADES, CRÉDITOS, IDIOMAS Y PLAZAS

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		
Universidad Internacional de La Rioja		
LISTADO DE UNIVERSIDADES		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
077	Universidad Internacional de La Rioja	
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
No existen datos		
CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60		6
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
0	42	12

1.4-1.9 Universidad Internacional de La Rioja

1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS			
CÓDIGO	CENTRO	CENTRO RESPONSABLE	CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE
26004007	Escuela Superior de Ingeniería y Tecnología	Si	Si

1.4-1.9.2 Escuela Superior de Ingeniería y Tecnología

1.4-1.9.2.1 Datos asociados al centro

MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TÍTULO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL/HÍBRIDA	A DISTANCIA/VIRTUAL
No	No	Sí
PLAZAS POR MODALIDAD		
		600
NÚMERO TOTAL DE PLAZAS	NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO	
600	600	



IDIOMAS EN LOS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.10 JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACIÓN DEL INTERÉS DEL TÍTULO Y CONTEXTUALIZACIÓN

Ver Apartado 1: Anexo 6.

1.11-1.13 OBJETIVOS FORMATIVOS, ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y DE INNOVACIÓN DOCENTE

OBJETIVOS FORMATIVOS

El máster tiene una **orientación profesional** y su objetivo principal es otorgar al estudiante una formación especializada que le capacite para llevar a cabo tareas de identificación, análisis, control, comunicación y prevención relacionadas con la seguridad alimentaria. El estudiante adquiere la capacidad para actuar como profesional multidisciplinar aportando soluciones eficaces e innovadoras en escenarios complejos de actuación enmarcados en diferentes sectores agroalimentarios, dando así respuesta a las exigencias de la Unión Europea en términos de seguridad alimentaria.

ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE

1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS

PERFILES DE EGRESO

https://static.unir.net/ingenieria/master-gestion-seguridad-alimentaria/Perfil_egreso_MU_GSA.pdf

HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS

No

NO ES CONDICIÓN DE ACCESO PARA TÍTULO PROFESIONAL

2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. TIPO: Habilidades o destrezas

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación. TIPO: Conocimientos o contenidos

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio. TIPO: Habilidades o destrezas

CB8 - Que los estudiantes sean capaces 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. TIPO: Competencias

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. TIPO: Habilidades o destrezas

CE1 - Adquirir un conocimiento avanzado y específico de los diversos agentes microbiológicos que pueden representar una amenaza para la seguridad y calidad de los alimentos en todo momento, así como de los agentes físicos, químicos y ambientales en general. TIPO: Conocimientos o contenidos

CE10 - Proporcionar un conocimiento actualizado en relación a la organización y funcionamiento de las agencias e instituciones nacionales e internacionales con competencias en seguridad alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos

CE11 - Conocer los avances y dominar la aplicación de los sistemas de autocontrol y análisis de peligros y puntos de control crítico, en diferentes sectores agroalimentarios. TIPO: Conocimientos o contenidos

CE12 - Ser capaz de llevar a cabo la implantación y auditoría de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en los requisitos exigidos por la Norma Internacional de Seguridad Alimentaria ISO 22000/FSSC 22000. TIPO: Competencias



CE13 - Analizar los requisitos de aplicación de sistemas de aseguramiento y control de la calidad del proceso productivo de alimentos basados en estándares de referencia y sus procesos de auditoría y certificación. TIPO: Competencias
CE14 - Aplicar protocolos innovadores de comunicación y tratar con rigor la información que se genera sobre problemas de seguridad alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas
CE15 - Saber implementar estrategias de comunicación efectiva que modifiquen los hábitos del consumidor con el objetivo de minimizar el riesgo alimentario. TIPO: Competencias
CE16 - Utilizar las herramientas de gestión y comunicación más eficaces para afrontar una alerta o una crisis alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas
CE17 - Aplicar los conocimientos adquiridos, en relación a la calidad y la seguridad alimentaria en un entorno real teórico-práctico perteneciente al sector agroalimentario. TIPO: Habilidades o destrezas
CE18 - Capacidad para elaborar un trabajo original, presentarlo y defenderlo, consistente en un proyecto en el ámbito de la seguridad alimentaria en el que se sinteticen e integren conocimientos, habilidades y capacidades adquiridos en enseñanzas del título. TIPO: Competencias
CE2 - Analizar dentro del campo epidemiológico las principales enfermedades de transmisión alimentaria causadas por agentes etiológicos emergentes. TIPO: Conocimientos o contenidos
CE3 - Conocer y seleccionar las herramientas más adecuadas para la detección, identificación y análisis microbiológico y químico, así como la conservación de los alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos
CE4 - Adquirir la capacidad de implementar las medidas necesarias que garanticen la inocuidad de los alimentos y permitan el control de los peligros en todo el proceso de la cadena alimentaria. TIPO: Competencias
CE5 - Diseñar actividades en el campo de la tecnología, calidad o la seguridad alimentaria que repercutan en la producción de alimentos más seguros. TIPO: Competencias
CE6 - Integrar los nuevos sistemas de limpieza e higienización y control de calidad del agua, implantados en la industria alimentaria. TIPO: Competencias
CE7 - Analizar la gestión de residuos sólidos y tratamiento de aguas residuales que permitan reducir el impacto ambiental de la industria alimentaria. TIPO: Competencias
CE8 - Saber gestionar eficazmente los aspectos de trazabilidad a lo largo de toda la cadena alimentaria, seleccionando y aplicando las herramientas moleculares más adecuadas. TIPO: Competencias
CE9 - Ser capaz de asesorar científica, técnica y legislativamente a la industria alimentaria y a los consumidores, en aras de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. TIPO: Competencias
CG1 - Capacidad para actualizar el conocimiento de manera autónoma en el ámbito de la seguridad alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos
CG2 - Adquirir la capacidad de analizar el contexto asociado a problemas reales de seguridad alimentaria, identificando y caracterizando los diferentes peligros tecnológicos, biológicos, químicos, físicos en alimentos. TIPO: Competencias
CG3 - Tener la capacidad de identificar e implementar las soluciones tecnológicas más adecuadas para los problemas planteados en seguridad alimentaria a la vez que se consideran los más altos estándares éticos, sociales y de respeto a la legalidad vigente. TIPO: Competencias
CG4 - Tener la capacidad para desempeñar profesionalmente las funciones requeridas en escenarios complejos de seguridad alimentaria, trabajando en equipo y manteniendo una interlocución interdisciplinar y multidisciplinar adecuada. TIPO: Competencias
CG5 - Valorar la importancia del análisis del riesgo en el ámbito de la seguridad alimentaria y evaluar las necesidades materiales y el esfuerzo humano requerido para afrontar situaciones complejas. TIPO: Conocimientos o contenidos
CG6 - Tener la capacidad de comunicar de forma efectiva y ejecutiva tanto los resultados de las evaluaciones de riesgo de seguridad alimentaria realizadas como las medidas de acción, valorando el impacto socio-económico final. TIPO: Habilidades o destrezas
CT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. TIPO: Habilidades o destrezas
CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos. TIPO: Habilidades o destrezas

3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

3.1 REQUISITOS DE ACCESO Y PROCEDIMIENTOS DE ADMISIÓN

3.1. Requisitos de acceso y procedimientos de admisión de estudiantes

El órgano encargado de la gestión del proceso de admisión es el Departamento de Admisiones en su vertiente Nacional e Internacional.



La admisión definitiva en el título es competencia de la Comisión de Admisiones del mismo, que está compuesta por, al menos:

- Responsable del título (que puede delegar en un profesor del título).
- Responsable de Acceso y Verificaciones.

Los trámites concretos a seguir en el procedimiento de admisión son los siguientes:

1. Recepción de las solicitudes a través de las diferentes vías de que dispone la Universidad: formulario de solicitud de información y preinscripción, disponible en la web de la UNIR (www.unir.net), por teléfono, correo electrónico o por cualquier otro medio de comunicación.
2. Contestación por parte de personal del Departamento de Admisiones de la Universidad a esta solicitud en el plazo máximo de 48 horas, y solicitud de la documentación necesaria al estudiante para verificar el previo cumplimiento de los requisitos de acceso a los estudios universitarios de Máster.
3. Recepción vía correo postal o correo electrónico de la documentación de acceso exigida. También cabe entregar presencialmente la documentación.
4. La Comisión de Admisiones valorará la adecuación de la solicitud y la documentación recibida con los requisitos exigidos para el Título que se pretenda cursar de acuerdo a la normativa vigente, y resolverá admitiendo o, en su caso, denegando motivadamente la solicitud en el plazo máximo de 20 días. Las solicitudes recibidas que sean coincidentes con otras solicitudes previamente valoradas serán resueltas de forma automática y notificadas a los estudiantes.
5. Junto con la comunicación aceptándose la admisión, se facilitará la información precisa para formalizar la matrícula: los formularios a rellenar, documentación a aportar y los plazos a respetar tanto para la presentación de la documentación como para el ingreso del importe de la matrícula.
6. Excepcionalmente cuando el número de solicitudes sea superior al límite de plazas previsto, se articulará para la selección de estudiantes un procedimiento en el que se valorarán los criterios académicos y profesionales. En especial, se tendrá en cuenta la mayor puntuación del expediente académico del título universitario que da acceso a la titulación que se va a cursar.

Para el acceso a las enseñanzas oficiales de este máster es necesario seguir los requisitos de acceso establecidos en el artículo 18 del RD 822/2021, de 28 de septiembre:

1. La posesión de un título universitario oficial de Graduado o Graduada español o equivalente es condición para acceder a un Máster Universitario, o en su caso disponer de otro título de Máster Universitario, o títulos del mismo nivel que el título español de Grado o Máster expedidos por universidades e instituciones de educación superior de un país del EEES que en dicho país permita el acceso a los estudios de Máster.
2. De igual modo, podrán acceder a un Máster Universitario del sistema universitario español personas en posesión de títulos procedentes de sistemas educativos que no formen parte del EEES, que equivalgan al título de Grado, sin necesidad de homologación del título, pero sí de comprobación por parte de la universidad del nivel de formación que implican, siempre y cuando en el país donde se haya expedido dicho título permita acceder a estudios de nivel de postgrado universitario. En ningún caso el acceso por esta vía implicará la homologación del título previo del que disponía la persona interesada ni su reconocimiento a otros efectos que el de realizar los estudios de Máster.

Adicionalmente, además de los requisitos de acceso que señala la ley, UNIR ha definido un **perfil competencial para todos los estudiantes que accedan al Máster, que deben poseer las siguientes capacidades:**

1. Poseer conocimientos en Química y Biología o Bioquímica, a nivel de grado.
2. Disponer de conocimientos relacionados con la calidad y los sistemas de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria.
3. Poseer conocimientos sobre conceptos relacionados con el análisis y la composición de los alimentos.
4. Ser capaz de analizar e interpretar correctamente la legislación y la normativa de aplicación.

Requisitos de acceso específicos de este título

3.1.1. Acceso directo sin Complementos de Formación

De forma más concreta, para el cumplimiento de este perfil competencial, se requiere que los estudiantes que accedan al máster cumplan alguno de los siguientes requisitos:

1. Estén en posesión de alguno de los **títulos considerados como afines al título propuesto**, es decir, sean titulados universitarios en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ingeniería Alimentaria o Nutrición Humana y Dietética, o titulaciones que, puedan ser consideradas equivalentes por la comisión de admisiones, por ejemplo, titulaciones futuras no previstas en el listado anterior o de sistemas universitarios distintos del español; en estos casos el estudiante deberá entregar información que demuestre que se han cursado y superado las materias que permiten adquirir un perfil competencial similar al de las titulaciones mencionadas. La Comisión de Admisiones determinará si el título aportado cumple este requisito.

3.1.2. Acceso con Complementos de Formación

2. Sean titulados universitarios en Ingeniería Agrónoma, Ingeniería Agrícola, Farmacia, Biología, Biotecnología, Bioquímica, Veterinaria o titulaciones que, puedan ser consideradas equivalentes por la comisión de admisiones, por ejemplo, titulaciones futuras no previstas en el listado anterior o de sistemas universitarios distintos del español; en estos casos el estudiante deberá entregar información que demuestre que se han cursado y superado las materias que permiten adquirir un perfil competencial similar al de las titulaciones mencionadas. La Comisión de Admisiones determinará si el título aportado cumple este requisito.

3. Cumpliendo los requisitos de acceso que indica la legislación, acrediten poseer una titulación universitaria de la rama de Ciencias de la Salud o Ciencias Químicas, (excepto las indicadas anteriormente en los epígrafes 1) y 2)), y que, además, cuenten con experiencia profesional demostrable, **con no menos de dos años de experiencia con dedicación completa, o tiempo equivalente en el caso de dedicación parcial, realizando alguna de las tareas relacionadas con la temática del título:**

- Control de materias primas, procesos de producción y producto terminado según la legislación de aplicación en el sector agroalimentario. Aplicación de sistemas APPCC.
- Análisis y control alimentario, garantía de la seguridad alimentaria y adecuación de los alimentos.
- Gestión de la trazabilidad de los procesos productivos en el sector alimentario y del etiquetado de un producto alimenticio.



Se solicitará certificado de empresa/institución que acredite la experiencia profesional descrita.

De los posibles accesos indicados en el caso de que no puedan acreditar que poseen esos conocimientos previos descritos en el perfil competencial para un normal seguimiento del plan de estudios, se prevé su admisión cursando una formación específica y complementaria (según los conocimientos y competencias que no puedan acreditar que poseen):

Titulaciones/experiencia de las áreas de:	Complementos de Formación (nº ECTS)
Ingeniería Agrónoma, o Ingeniería Agrícola Biología Biotecnología Bioquímica	<ul style="list-style-type: none"> Complemento 1: Gestión de la Calidad (6 ECTS) Complemento 2: Bromatología (6 ECTS)
Farmacia Veterinaria	<ul style="list-style-type: none"> Complemento 1: Gestión de la Calidad (6 ECTS)
Egresados de titulaciones universitarias de la rama de Ciencias de la Salud o Ciencias Químicas, (excepto las indicadas anteriormente en los epígrafes 1) y 2) del apartado), con experiencia profesional, según las tareas descritas anteriormente.	<ul style="list-style-type: none"> Complemento 1: Gestión de la Calidad (6 ECTS) Complemento 2: Bromatología (6 ECTS)

Datos de los Complementos formativos

Complemento de Formación 1:

Gestión de la Calidad

Créditos ECTS: 6

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Al finalizar esta asignatura, el estudiante será capaz de:

- Conocer la infraestructura para la calidad y seguridad industrial, los agentes que conforman la misma, así como la regulación vigente a nivel español, europeo e internacional.
- Adquirir los conocimientos, habilidades y actitudes necesarios para llevar a cabo la correcta implantación de este sistema de gestión de calidad que dé cumplimiento a los requisitos establecidos en la Norma ISO 9001, en las distintas organizaciones que se pueden encontrar.
- Poder aplicar técnicas como vías de mejora de los sistemas de gestión de la calidad, que lleven día a día a las empresas hacia la excelencia, a través de la utilización de herramientas como el Diagrama de Ishikawa, el AMFE, el QFD, entre otras.

CONTENIDOS

La presente asignatura aborda los requisitos que una organización debe perseguir para dar respuesta a las exigencias del mercado o inquietudes de la sociedad en términos de calidad. Se toma como referencia la Norma ISO 9001, que es el estándar de sistema de gestión de calidad más extendido a nivel mundial y se estudian las distintas herramientas que permiten una mejora continua de los sistemas de gestión de la calidad y por tanto pueden llevar día a día a las empresas hacia la excelencia.

- Infraestructura para la calidad y la seguridad industrial. Evolución de los sistemas de la gestión de la calidad. Principios de la gestión de la calidad.
- Sistema de gestión de la calidad. La Norma ISO 9001.
- Herramientas para la determinación de las causas y soluciones.
- Despliegue de la Función de Calidad (QFD).
- Análisis Modal de Fallos y Efectos (AMFE).

ACTIVIDADES FORMATIVAS	HORAS	% INTERACCIÓN VIRTUAL SÍNCRONA
Sesiones presenciales virtuales sincronas	10	100 %
Recursos didácticos audiovisuales	6	0
Estudio del material básico	42	0
Lectura del material complementario	38	0
Trabajos, casos prácticos	32	0
Test de evaluación	6	0
Tutorías	16	0
Total	150 horas	-



SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍN.	PONDERACIÓN MÁX.
Participación del estudiante	01 %	20 %
Trabajos, proyectos y/o casos	50 %	70 %
Test de evaluación	10 %	30 %

Complemento de Formación 2:

Bromatología

Créditos ECTS: 6

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Al finalizar esta asignatura, el estudiante será capaz de:

- Identificar y clasificar los alimentos, productos e ingredientes alimentarios.
- Conocer su composición y propiedades físico-químicas, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico.
- Interpretar y manejar las bases de datos y tablas de composición de alimentos.
- Adquirir conceptos generales relacionados con la calidad y seguridad alimentaria, así como la legislación de aplicación.

CONTENIDOS

La presente asignatura se centrará en un estudio general de los alimentos desde diferentes puntos de vista como son la composición, el análisis, la calidad, la transformación, la conservación y la higiene.

- Conceptos generales Concepto de alimento y clasificación.
- Componentes de los alimentos. Aditivos y coadyuvantes.
- Tóxicos, modificaciones y alteraciones de los alimentos.
- Conservación de los alimentos.
- Calidad y legislación alimentaria.
- Seguridad e higiene de los alimentos.
- Análisis básico de los alimentos.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

HORAS

% INTERACCIÓN VIRTUAL SÍNCRONA

Sesiones presenciales -virtuales síncronas	10	100%
Recursos didácticos audiovisuales	6	0
Estudio del material básico	42	0
Lectura del material complementario	38	0
Trabajos, casos prácticos	32	0
Test de evaluación	6	0
Tutorías	16	0
Total	150 horas	-

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍN.	PONDERACIÓN MÁX.
Participación del estudiante	01 %	20 %
Trabajos, proyectos y/o casos	50 %	70 %



Test de evaluación	10 %	30 %
<p>Criterios de admisión</p> <p>Satisfechos los requisitos específicos de acceso previamente mencionados, y solo en el caso de que el número de solicitudes de plaza que cumplen con los requisitos recogidos en las vías de acceso exceda al número de plazas ofertadas, en la resolución de las solicitudes de admisión se tendrá en cuenta los siguientes criterios de valoración:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nota media del expediente en la titulación que otorga el acceso al máster (80 %). • Experiencia profesional (20 %) <p>En caso de empate en puntuaciones, se elegirá al que tenga mayor número de matrículas de honor y, en su caso, sobresalientes y así sucesivamente.</p>		
<p>Normativa aplicable:</p> <p>Reglamento de acceso y admisión a estudios oficiales de la Universidad Internacional de La Rioja</p> <p>Se aporta el enlace que consta en la página web de la Universidad:</p> <p>https://static.unir.net/documentos/reglamento_acceso_admision_e_o_unir.pdf</p> <p>Teniendo en cuenta lo indicado por la normativa vigente respecto a la extensión máxima de las memorias de títulos oficiales, limitada a 10 000 palabras.</p>		
<p>3.2 CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIAS DE CRÉDITOS</p>		
<p>Reconocimiento de Créditos cursados en centros de formación profesional de grado superior</p>		
MÍNIMO	MÁXIMO	
0	0	
<p>Adjuntar Convenio</p>		
<p>Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios</p>		
MÍNIMO	MÁXIMO	
0	9	
<p>Adjuntar Título Propio</p>		
<p>Ver Apartado 3: Anexo 2.</p>		
<p>Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional</p>		
MÍNIMO	MÁXIMO	
0	9	
<p>DESCRIPCIÓN</p>		
<p><u>Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios</u></p> <p>De acuerdo con lo establecido en el art. 10.4 del RD 822/2021, de 28 de septiembre, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de títulos propios o de formación permanente. No obstante, se fijan, de acuerdo con la Normativa de UNIR de reconocimiento y transferencia de créditos, los siguientes límites y criterios para poder proceder a este reconocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El máximo de créditos que podrá ser objeto de reconocimiento, tanto por experiencia profesional o laboral previa, como por haber superado estas enseñanzas universitarias no oficiales, no podrá ser superior, en su conjunto, a 9 créditos, correspondientes, según el artículo 10.5 del RD 822/2021, de 28 de septiembre), al 15 % del total de créditos que constituyen el plan de estudios. • El reconocimiento no incorporará calificación ni computará a efectos de baremación de expediente. • Solo se admitirán aquellos estudios propios en los que se garantice una adecuada evaluación del proceso formativo. A tal fin, en ningún caso, la simple asistencia podrá ser medio suficiente para acreditar la adquisición de competencia alguna. Tampoco serán aceptadas las acreditaciones o certificaciones expedidas por Departamentos o unidades universitarias que no tengan claras competencias en materia de títulos propios. • De no estar específicamente delimitado el perfil competencial del estudio universitario no oficial de origen, solo será posible el reconocimiento en caso de que exista una inequívoca equivalencia entre los conocimientos y competencias adquiridas con alguna o algunas materias concretas del título de destino. 		



Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

1) Parte del plan de estudios afectada por el reconocimiento.

La normativa vigente fija el límite máximo de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral en el 15 % del total de créditos que constituyen el plan de estudios. En el caso de un máster de 60 ECTS, esto equivale a 9 ECTS.

Según lo anterior y teniendo en cuenta que la experiencia laboral y profesional aportada por el estudiante debe proporcionar los mismos resultados del proceso de formación y de aprendizaje que se adquieren con las asignaturas reconocidas, podrán ser objeto de reconocimiento por experiencia profesional y laboral, entre otras, las siguientes:

Asignatura	ECTS
Prácticas Académicas Externas	6 ECTS
Norma Internacional de Seguridad Alimentaria: ISO 22000/FSSC22000	6 ECTS
Otros Sistemas de Gestión y Control en la Industria Alimentaria: IFS, BRC y GLOBALGAP	6 ECTS

El Departamento de Reconocimiento y Transferencia de Créditos revisará la documentación aportada en cada caso, para verificar que se cumplen los requisitos descritos en el apartado anterior. Asimismo, teniendo en cuenta la diversidad de experiencias profesionales que los estudiantes pueden aportar, se podrán realizar otros reconocimientos siempre que, siguiendo las directrices del RD 822/2021, de 28 de septiembre, dicha experiencia se muestre estrechamente relacionada con los conocimientos, competencias y habilidades propias del título universitario oficial.

2) Definición del tipo de experiencia profesional y laboral que podrá ser reconocida y 3) Justificación de dicho reconocimiento en términos de resultados del proceso de formación y de aprendizaje ya que el perfil de egresados ha de ser el mismo.

La experiencia profesional o laboral acreditada podrá ser reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con los resultados del proceso de formación y de aprendizaje inherentes a dicho título.

La documentación aportada incluirá, en su caso, contrato laboral con alta en la Seguridad Social acreditado mediante certificado de vida laboral; credencial de prácticas de inserción profesional; certificados de formación de personal; memoria de actividades desempeñadas y/o cualquier otro documento que permita comprobar o poner de manifiesto la experiencia alegada y su relación con los resultados del proceso de formación y de aprendizaje inherentes al título.

El tipo de experiencia que se precisará para el reconocimiento de las asignaturas mencionadas será el que se describe en la siguiente tabla:

Materia	Asignatura (ECTS)	Resultados de aprendizaje Específicos	Justificación
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Norma Internacional de Seguridad Alimentaria: ISO 22000/FSSC22000 (6 ECTS)	CE9, CE12, CE13	<u>Tipo de entidad</u> : empresa pública o privada perteneciente al sector agroalimentario o del ámbito de la consultoría de sistemas de gestión relacionados con la seguridad alimentaria. Laboratorios agroalimentarios. <u>Duración</u> : periodo mínimo de 360 horas de trabajo acreditado. <u>Tareas desempeñadas</u> : planificación, implementación, revisión y auditoría de sistemas de gestión de seguridad alimentaria, basado en la norma ISO 22000/FSSC 22000.
Gestión de la Seguridad Alimentaria	Otros Sistemas de Gestión y Control en la Industria Alimentaria: IFS, BRC y GLOBALGAP (6 ECTS)	CE9, CE13	<u>Tipo de entidad</u> : empresa pública o privada perteneciente al sector agroalimentario o del ámbito de la consultoría de sistemas de gestión relacionados con la seguridad alimentaria. Laboratorios agroalimentarios. <u>Duración</u> : periodo mínimo de 360 horas de trabajo acreditado. <u>Tareas desempeñadas</u> : planificación, implementación, revisión y auditoría de sistemas



			de gestión de seguridad alimentaria, basados en al menos dos de las siguientes normas: IFS Food, BRC y Globalgap.
Prácticas Académicas Externas	Prácticas Académicas Externas (6 ECTS)	CE4, CE9, CE13, CE17	<u>Tipo de entidad:</u> empresa pública o privada perteneciente al sector agroalimentario o del ámbito de la consultoría de sistemas de gestión relacionados con la seguridad alimentaria. Laboratorios agroalimentarios. <u>Duración:</u> periodo mínimo de 360 horas de trabajo acreditado. <u>Tareas desempeñadas:</u> garantizar el cumplimiento de la legislación vigente en cuanto a calidad y seguridad alimentaria mediante la implementación de las herramientas y procesos necesarios, tales como: prerequisites y sistemas APPCC; impartir formación en higiene y manipulación de alimentos; análisis y control alimentario; gestión ambiental relacionada con calidad del agua y tratamiento de residuos en la industria; planificación, implementación, revisión y auditoría de sistemas de gestión de seguridad alimentaria y estrategias de comunicación del riesgo con las partes interesadas.

Normativa aplicable:

Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos de UNIR

Se aporta el enlace que consta en la página web de la Universidad:

<https://static.unir.net/documentos/normativa-RTC.pdf>

Teniendo en cuenta lo indicado por la normativa vigente respecto a la extensión máxima de las memorias de títulos oficiales, limitada a 10 000 palabras.

3.3 MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA

Información indicada en el Anexo I de la memoria.

4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1 ESTRUCTURA BÁSICA DE LAS ENSEÑANZAS

DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.1 SIN NIVEL 1

NIVEL 2: Tecnología en la Industria Alimentaria

4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2

CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
18		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12



NIVEL 3: Contaminantes y Peligros Asociados a los Alimentos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Tecnologías e Instrumentos en Análisis y Control Alimentario		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Higiene y Trazabilidad en Alimentos		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. TIPO: Habilidades o destrezas		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio. TIPO: Habilidades o destrezas		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces 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. TIPO: Competencias		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. TIPO: Habilidades o destrezas		



CE1 - Adquirir un conocimiento avanzado y específico de los diversos agentes microbiológicos que pueden representar una amenaza para la seguridad y calidad de los alimentos en todo momento, así como de los agentes físicos, químicos y ambientales en general. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CE2 - Analizar dentro del campo epidemiológico las principales enfermedades de transmisión alimentaria causadas por agentes etiológicos emergentes. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CE3 - Conocer y seleccionar las herramientas más adecuadas para la detección, identificación y análisis microbiológico y químico, así como la conservación de los alimentos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CE4 - Adquirir la capacidad de implementar las medidas necesarias que garanticen la inocuidad de los alimentos y permitan el control de los peligros en todo el proceso de la cadena alimentaria. TIPO: Competencias		
CE6 - Integrar los nuevos sistemas de limpieza e higienización y control de calidad del agua, implantados en la industria alimentaria. TIPO: Competencias		
CE7 - Analizar la gestión de residuos sólidos y tratamiento de aguas residuales que permitan reducir el impacto ambiental de la industria alimentaria. TIPO: Competencias		
CE8 - Saber gestionar eficazmente los aspectos de trazabilidad a lo largo de toda la cadena alimentaria, seleccionando y aplicando las herramientas moleculares más adecuadas. TIPO: Competencias		
CG1 - Capacidad para actualizar el conocimiento de manera autónoma en el ámbito de la seguridad alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CG2 - Adquirir la capacidad de analizar el contexto asociado a problemas reales de seguridad alimentaria, identificando y caracterizando los diferentes peligros tecnológicos, biológicos, químicos, físicos en alimentos. TIPO: Competencias		
CG3 - Tener la capacidad de identificar e implementar las soluciones tecnológicas más adecuadas para los problemas planteados en seguridad alimentaria a la vez que se consideran los más altos estándares éticos, sociales y de respeto a la legalidad vigente. TIPO: Competencias		
CG4 - Tener la capacidad para desempeñar profesionalmente las funciones requeridas en escenarios complejos de seguridad alimentaria, trabajando en equipo y manteniendo una interlocución interdisciplinar y multidisciplinar adecuada. TIPO: Competencias		
CG5 - Valorar la importancia del análisis del riesgo en el ámbito de la seguridad alimentaria y evaluar las necesidades materiales y el esfuerzo humano requerido para afrontar situaciones complejas. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CG6 - Tener la capacidad de comunicar de forma efectiva y ejecutiva tanto los resultados de las evaluaciones de riesgo de seguridad alimentaria realizadas como las medidas de acción, valorando el impacto socio-económico final. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Gestión de la Seguridad Alimentaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
12	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Marco Normativo y Sistemas de Autocontrol en la Industria Alimentaria		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3



6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Norma Internacional de Seguridad Alimentaria: ISO 22000/FSSC22000		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
6		
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Otros Sistemas de Gestión y Control en la Industria Alimentaria: IFS, BRC y GLOBALGAP		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. TIPO: Habilidades o destrezas		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio. TIPO: Habilidades o destrezas		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces 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. TIPO: Competencias		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. TIPO: Habilidades o destrezas		
CE13 - Analizar los requisitos de aplicación de sistemas de aseguramiento y control de la calidad del proceso productivo de alimentos basados en estándares de referencia y sus procesos de auditoría y certificación. TIPO: Competencias		
CE10 - Proporcionar un conocimiento actualizado en relación a la organización y funcionamiento de las agencias e instituciones nacionales e internacionales con competencias en seguridad alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CE11 - Conocer los avances y dominar la aplicación de los sistemas de autocontrol y análisis de peligros y puntos de control crítico, en diferentes sectores agroalimentarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CE12 - Ser capaz de llevar a cabo la implantación y auditoría de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en los requisitos exigidos por la Norma Internacional de Seguridad Alimentaria ISO 22000/FSSC 22000. TIPO: Competencias		



CE9 - Ser capaz de asesorar científica, técnica y legislativamente a la industria alimentaria y a los consumidores, en aras de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. TIPO: Competencias		
CG1 - Capacidad para actualizar el conocimiento de manera autónoma en el ámbito de la seguridad alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CG2 - Adquirir la capacidad de analizar el contexto asociado a problemas reales de seguridad alimentaria, identificando y caracterizando los diferentes peligros tecnológicos, biológicos, químicos, físicos en alimentos. TIPO: Competencias		
CG3 - Tener la capacidad de identificar e implementar las soluciones tecnológicas más adecuadas para los problemas planteados en seguridad alimentaria a la vez que se consideran los más altos estándares éticos, sociales y de respeto a la legalidad vigente. TIPO: Competencias		
CG4 - Tener la capacidad para desempeñar profesionalmente las funciones requeridas en escenarios complejos de seguridad alimentaria, trabajando en equipo y manteniendo una interlocución interdisciplinar y multidisciplinar adecuada. TIPO: Competencias		
CG5 - Valorar la importancia del análisis del riesgo en el ámbito de la seguridad alimentaria y evaluar las necesidades materiales y el esfuerzo humano requerido para afrontar situaciones complejas. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CG6 - Tener la capacidad de comunicar de forma efectiva y ejecutiva tanto los resultados de las evaluaciones de riesgo de seguridad alimentaria realizadas como las medidas de acción, valorando el impacto socio-económico final. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Comunicación del Riesgo en Seguridad Alimentaria		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Comunicación del Riesgo en Seguridad Alimentaria		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. TIPO: Habilidades o destrezas		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación. TIPO: Conocimientos o contenidos		



CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio. TIPO: Habilidades o destrezas		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces 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. TIPO: Competencias		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. TIPO: Habilidades o destrezas		
CE14 - Aplicar protocolos innovadores de comunicación y tratar con rigor la información que se genera sobre problemas de seguridad alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
CE15 - Saber implementar estrategias de comunicación efectiva que modifiquen los hábitos del consumidor con el objetivo de minimizar el riesgo alimentario. TIPO: Competencias		
CE16 - Utilizar las herramientas de gestión y comunicación más eficaces para afrontar una alerta o una crisis alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
CG4 - Tener la capacidad para desempeñar profesionalmente las funciones requeridas en escenarios complejos de seguridad alimentaria, trabajando en equipo y manteniendo una interlocución interdisciplinar y multidisciplinar adecuada. TIPO: Competencias		
CG5 - Valorar la importancia del análisis del riesgo en el ámbito de la seguridad alimentaria y evaluar las necesidades materiales y el esfuerzo humano requerido para afrontar situaciones complejas. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CG6 - Tener la capacidad de comunicar de forma efectiva y ejecutiva tanto los resultados de las evaluaciones de riesgo de seguridad alimentaria realizadas como las medidas de acción, valorando el impacto socio-económico final. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Prácticas Académicas Externas		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Prácticas Académicas Externas		
4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Prácticas Externas	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		



CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. TIPO: Habilidades o destrezas		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio. TIPO: Habilidades o destrezas		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces 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. TIPO: Competencias		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. TIPO: Habilidades o destrezas		
CE13 - Analizar los requisitos de aplicación de sistemas de aseguramiento y control de la calidad del proceso productivo de alimentos basados en estándares de referencia y sus procesos de auditoría y certificación. TIPO: Competencias		
CE17 - Aplicar los conocimientos adquiridos, en relación a la calidad y la seguridad alimentaria en un entorno real teórico-práctico perteneciente al sector agroalimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		
CE4 - Adquirir la capacidad de implementar las medidas necesarias que garanticen la inocuidad de los alimentos y permitan el control de los peligros en todo el proceso de la cadena alimentaria. TIPO: Competencias		
CE9 - Ser capaz de asesorar científica, técnica y legislativamente a la industria alimentaria y a los consumidores, en aras de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. TIPO: Competencias		
CG1 - Capacidad para actualizar el conocimiento de manera autónoma en el ámbito de la seguridad alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CG2 - Adquirir la capacidad de analizar el contexto asociado a problemas reales de seguridad alimentaria, identificando y caracterizando los diferentes peligros tecnológicos, biológicos, químicos, físicos en alimentos. TIPO: Competencias		
CG3 - Tener la capacidad de identificar e implementar las soluciones tecnológicas más adecuadas para los problemas planteados en seguridad alimentaria a la vez que se consideran los más altos estándares éticos, sociales y de respeto a la legalidad vigente. TIPO: Competencias		
CG4 - Tener la capacidad para desempeñar profesionalmente las funciones requeridas en escenarios complejos de seguridad alimentaria, trabajando en equipo y manteniendo una interlocución interdisciplinar y multidisciplinar adecuada. TIPO: Competencias		
CG5 - Valorar la importancia del análisis del riesgo en el ámbito de la seguridad alimentaria y evaluar las necesidades materiales y el esfuerzo humano requerido para afrontar situaciones complejas. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CG6 - Tener la capacidad de comunicar de forma efectiva y ejecutiva tanto los resultados de las evaluaciones de riesgo de seguridad alimentaria realizadas como las medidas de acción, valorando el impacto socio-económico final. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Trabajo Fin de Máster		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	12	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
NIVEL 3: Trabajo Fin de Máster		



4.1.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	12	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	ECTS Cuatrimestral 2	ECTS Cuatrimestral 3
	12	
ECTS Cuatrimestral 4	ECTS Cuatrimestral 5	ECTS Cuatrimestral 6
ECTS Cuatrimestral 7	ECTS Cuatrimestral 8	ECTS Cuatrimestral 9
ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo. TIPO: Habilidades o destrezas		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio. TIPO: Habilidades o destrezas		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces 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. TIPO: Competencias		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades. TIPO: Habilidades o destrezas		
CE18 - Capacidad para elaborar un trabajo original, presentarlo y defenderlo, consistente en un proyecto en el ámbito de la seguridad alimentaria en el que se sintetizan e integran conocimientos, habilidades y capacidades adquiridos en enseñanzas del título. TIPO: Competencias		
CE4 - Adquirir la capacidad de implementar las medidas necesarias que garanticen la inocuidad de los alimentos y permitan el control de los peligros en todo el proceso de la cadena alimentaria. TIPO: Competencias		
CE9 - Ser capaz de asesorar científica, técnica y legislativamente a la industria alimentaria y a los consumidores, en aras de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. TIPO: Competencias		
CG1 - Capacidad para actualizar el conocimiento de manera autónoma en el ámbito de la seguridad alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CG2 - Adquirir la capacidad de analizar el contexto asociado a problemas reales de seguridad alimentaria, identificando y caracterizando los diferentes peligros tecnológicos, biológicos, químicos, físicos en alimentos. TIPO: Competencias		
CG3 - Tener la capacidad de identificar e implementar las soluciones tecnológicas más adecuadas para los problemas planteados en seguridad alimentaria a la vez que se consideran los más altos estándares éticos, sociales y de respeto a la legalidad vigente. TIPO: Competencias		
CG4 - Tener la capacidad para desempeñar profesionalmente las funciones requeridas en escenarios complejos de seguridad alimentaria, trabajando en equipo y manteniendo una interlocución interdisciplinar y multidisciplinar adecuada. TIPO: Competencias		
CG5 - Valorar la importancia del análisis del riesgo en el ámbito de la seguridad alimentaria y evaluar las necesidades materiales y el esfuerzo humano requerido para afrontar situaciones complejas. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CG6 - Tener la capacidad de comunicar de forma efectiva y ejecutiva tanto los resultados de las evaluaciones de riesgo de seguridad alimentaria realizadas como las medidas de acción, valorando el impacto socio-económico final. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT1 - Aplicar las nuevas tecnologías como herramientas para el intercambio comunicacional en el desarrollo de procesos de indagación y de aprendizaje. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT2 - Desarrollar habilidades de comunicación, para redactar informes y documentos, o realizar eficaces presentaciones de los mismos. TIPO: Habilidades o destrezas		
CE5 - Diseñar actividades en el campo de la tecnología, calidad o la seguridad alimentaria que repercutan en la producción de alimentos más seguros. TIPO: Competencias		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 2		



4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Denominación de las actividades formativas según las definiciones y datos aportados en el apartado 4.1.
Sesiones presenciales virtuales síncronas
Recursos didácticos audiovisuales
Estudio del material básico
Lectura del material complementario
Trabajos y casos prácticos
Laboratorios virtuales
Test de evaluación
Tutorías
Estancia en Centro
Redacción de la memoria de prácticas
Lectura de documentación del centro de prácticas
Tutorías (Prácticas)
Sesión inicial de presentación de Trabajo Fin de Máster
Lectura de material en el aula virtual (TFM)
Tutorías (TFM)
Sesiones grupales de Trabajo Fin de Máster
Elaboración del Trabajo Fin de Máster
Adicionalmente, en el PDF del apartado 4.1. se indican las definiciones de las actividades formativas, así como su asignación en horas y porcentaje de presencialidad física / interacción virtual síncrona en las diferentes materias del título.

METODOLOGÍAS DOCENTES

Metodologías docentes	
MD1	Métodos de enseñanza magistral con mediación tecnológica: aquí se incluirían las clases presenciales virtuales síncronas, recursos didácticos audiovisuales, seminarios monográficos, etc. Este tipo de actividades promueven el conocimiento por comprensión y, en virtud de la función motivacional que cumplen los múltiples recursos tecnológicos utilizados, superan las limitaciones de la enseñanza meramente transmisiva, creando en el estudiante la necesidad de seguir aprendiendo e involucrándole en su propio proceso de aprendizaje.
MD2	Métodos activos: son métodos de enseñanza y aprendizaje basados en la actividad, participación y aprendizaje significativo del alumnado (estudio de casos, aprendizaje cooperativo, método por proyectos, aprendizaje basado en problemas y/o aprendizaje - servicio, etc.). En este tipo de metodologías adquiere protagonismo el trabajo colegiado y cooperativo, sin llegar a prescindir del aprendizaje autónomo de cada estudiante.
MD3	Métodos fundamentados en el aprendizaje individual: estudio personal, aprendizaje acompañado a través de lecturas de material complementario, realización de actividades individuales. Dichos métodos permiten que el estudiante establezca un ritmo de estudio, marque sus propios objetivos de aprendizaje, y planifique, organice y autoevalúe su trabajo.
Adicionalmente, en el PDF del apartado 4.1. se indica la asignación de las metodologías docentes a las diferentes materias del título.	

4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

Denominación de los sistemas de evaluación según las definiciones y datos aportados en el apartado 4.1.
Participación del estudiante
Trabajos, laboratorios y/o casos
Test de evaluación
Examen final
Evaluación según el informe del tutor externo
Memoria de prácticas
Evaluación de la estructura del Trabajo Fin de Máster
Evaluación de la exposición del Trabajo Fin de Máster
Evaluación del contenido individual del Trabajo Fin de Máster
Adicionalmente, en el PDF del apartado 4.1. se indican las definiciones de los sistemas de evaluación, así como su asignación a las diferentes materias del título y sus ponderaciones mínimas y máximas correspondientes.

4.4 ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS



5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

PERSONAL ACADÉMICO
Ver Apartado 5: Anexo 1.
OTROS RECURSOS HUMANOS
Ver Apartado 5: Anexo 2.

6. RECURSOS MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 6: Anexo 1.

7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2022
Ver Apartado 7: Anexo 1.	
7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
No aplicable.	
7.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD Y ANEXOS

8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD	
ENLACE	http://www.unir.net/universidad-online/manual-calidad-procedimientos/
8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA	

8.2. Medios de información pública relevante

8.2.1. Canales de difusión de la información y su gestión

Para informar tanto al estudiantado, previamente a su matriculación y durante el proceso de formación y aprendizaje, como al profesorado, a los empleadores y a la sociedad en su conjunto se dispone de la **página web oficial de la Universidad Internacional de La Rioja** donde se aporta la información sobre las características del título (resultados de aprendizaje, temporalización del plan de estudios que incluye asignaturas, actividades formativas y sistemas de evaluación), sistemas de acceso y admisión, idioma de impartición, etc.

La Universidad dispone de sistemas para el **control periódico de la información** disponible en la página web. Por ello, se verifica periódicamente que la información disponible en la página web del título es suficientemente completa, adecuada y relevante para el estudiantado. El coordinador académico del título hace constar en el informe anual de la Unidad de Calidad de Titulación (UCT) esta revisión periódica.

Información pública relevante del plan de estudios

UNIR pone a disposición del estudiantado, el profesorado, los empleadores y la sociedad en su conjunto toda la información actualizada del plan de estudios a través de las guías docentes disponibles en la página web de la Universidad. Así, a través de la guía docente de cada una de las asignaturas que forman el plan de estudios, se puede acceder a la siguiente información:

- **Presentación:** describe el objetivo de la asignatura y cómo su contenido es relevante para el desarrollo del plan de estudios.
- **Competencias:** se enumeran y describen las competencias y/o resultados de aprendizaje desarrollados en el título.
- **Contenidos:** se detalla por temas el contenido desarrollado en la asignatura.
- **Metodología:** se describen las actividades formativas de la asignatura especificando las horas de dedicación indicadas en la memoria para cada actividad formativa, así como su presencialidad.

Además, se incluye la distribución temporal prevista para la asignatura.

- **Bibliografía:** se detalla la bibliografía básica, considerada imprescindible para el estudio de la asignatura, así como, en su caso, la bibliografía complementaria, para ayudar a profundizar más en los temas de mayor interés.
- **Evaluación y calificación:** se detallan los sistemas de evaluación y sus porcentajes de evaluación, así como los requisitos específicos, en su caso, para aprobar la asignatura.
- **Profesorado:** se presentan los datos básicos del profesor encargado de impartir la asignatura.
- **Orientaciones para el estudio:** se dan orientaciones al estudiante de cómo organizar el estudio de la asignatura, así como diferentes consejos para un adecuado seguimiento de la asignatura.

8.2.2. Sistemas de información previa: información transparente y accesible

Con carácter general, por parte de UNIR se pondrá a disposición de los potenciales estudiantes toda la información necesaria para que puedan realizar la elección de su titulación con los mayores elementos de juicio posibles. **Se garantiza una información transparente y accesible sobre los requisitos de acceso específicos para el título y los procedimientos de admisión, descritos en la presente memoria**, estando disponibles a través de la página web de la Universidad para todos los grupos de interés del título.

En las condiciones de matrícula, disponibles en el apartado normativa de la página web de la universidad se alude a los requisitos tecnológicos e informáticos precisos para seguir el curso adecuadamente, dichas condiciones son conocidas y firmadas por el estudiante al matricularse de sus estudios.



En relación a las competencias y conocimientos digitales para seguir la actividad docente programada:

Las competencias digitales que los estudiantes de UNIR precisarán tener para el manejo del campus y correcto desarrollo en la plataforma, serán conocimientos a nivel de usuario de distintos programas (esencialmente del paquete Office), así como nociones básicas sobre navegación por internet.

El estudiante que se matricula en UNIR además cuenta con un período de adecuación a la metodología virtual con apoyo de su personal no docente de asistencia.

Por último, desde UNIR se ofrecerá a todos los estudiantes los programas adicionales necesarios que sean específicos para cada titulación que podrán descargar fácilmente desde su campus virtual o a través de cualquier otro enlace accesible o usarse desde las máquinas virtuales habilitadas para tal fin.

8.2.3. Procedimientos de orientación para la admisión y matriculación de estudiantes de nuevo ingreso

UNIR cuenta con una oficina de Atención al Estudiante que centraliza y contesta todas las solicitudes de información (llamadas y correos electrónicos) y un Servicio Técnico de Orientación (*contact center*) que gestiona y soluciona todas las preguntas y posibles dudas de los futuros estudiantes referidas a:

- Descripción de la metodología de UNIR. Para ello, los estudiantes tendrán acceso a una demo donde se explica paso por paso.
- Niveles de dificultad y horas de estudio estimadas para poder llevar a cabo un itinerario formativo ajustado a las posibilidades reales del estudiante para poder planificar adecuadamente su matrícula.
- Descripción de los estudios.
- Convalidaciones de las antiguas titulaciones.
- Preguntas sobre el Espacio Europeo de Educación Superior.

Finalmente, el personal de gestión y administración (PGA) a través del Servicio de Admisiones proporcionará al estudiante todo el apoyo administrativo necesario para realizar de manera óptima todo el proceso de admisión y matriculación por medio de atención telefónica o por correo electrónico, con información guiada en la web para la realización de la matrícula *online*.

8.2.4. Perfil de ingreso recomendado

Las enseñanzas de los diversos títulos de UNIR se dirigen a cualquier persona que, reuniendo las condiciones de acceso, desea tener una enseñanza a distancia ofrecida en un entorno virtual.

Los motivos que suelen llevar a esa elección están relacionados con algún tipo de dificultad para cursar estudios presenciales. Entre estos destacan los de aquellas personas que ya desempeñan una ocupación laboral, que quieren iniciar o reanudar estudios universitarios.

El **perfil recomendado de ingreso** corresponde al de un estudiante que, cumpliendo los requisitos de acceso establecidos en el apartado 3.1, muestre interés en el ámbito de la gestión, evaluación y comunicación de los riesgos en calidad y seguridad alimentaria. Además, se recomienda que el estudiante posea unas aptitudes que le permitan integrar y relacionar sus conocimientos previos con los que desarrollará en el título:

- Capacidad de abstracción, análisis, síntesis y razonamiento lógico.
- Poseer capacidad de percepción y atención.
- Presentar habilidades comunicativas.
- Ser capaz de realizar procesos de análisis de problemas, identificación de soluciones y toma de decisiones.
- Capacidad para trabajar de forma autónoma y en equipo.
- Disponer de sentido práctico de la organización.

8.3 ANEXOS

Ver Apartado 8: Anexo 1.

PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

RESPONSABLE DEL TÍTULO			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Director de la Escuela Superior de Ingeniería y Tecnología	Oscar	Sanjuan	Martínez
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de la Paz, 137	26006	La Rioja	Logroño
EMAIL	FAX		
virginia.montiel@unir.net			
REPRESENTANTE LEGAL			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Secretario General	Juan Pablo	Guzmán	Palomino
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de la Paz, 137	26006	La Rioja	Logroño



EMAIL	FAX		
virginia.montiel@unir.net			
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1.			
SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Responsable de programas ANECA	Virginia	Montiel	Martín
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de la Paz, 137	26006	La Rioja	Logroño
EMAIL	FAX		
virginia.montiel@unir.net			

INFORME DEL SIGC

Informe del SIGC: Ver Apartado del SIGC: Anexo 1.



Apartado 1: Anexo 6

Nombre :1.10_COMPLETO_GSA.pdf

HASH SHA1 :07CF9924637EE312BB48C314641414C9B0ED8388

Código CSV :870557861765205473925811

Ver Fichero: 1.10_COMPLETO_GSA.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre :4.1_gsa.pdf

HASH SHA1 :B6BACBFA3A4583922C1EC34BAA3906A2761DF8CB

Código CSV :870551472220263763275105

Ver Fichero: 4.1_gsa.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :5.1_GSA.pdf

HASH SHA1 :C9E35F0733FF9370B6D7B2E8D1D8B2FA65C363CA

Código CSV :870544323115859764767057

Ver Fichero: 5.1_GSA.pdf



Apartado 5: Anexo 2

Nombre :5.2.pdf

HASH SHA1 :BFCB649B8512D643540D05DAB4D5B37DA005DB76

Código CSV :870535597708088575380187

Ver Fichero: 5.2.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :6_GSA.pdf

HASH SHA1 :E5ACEAE99AC827120D52E7DC4B015C74CF6E9F95

Código CSV :870531458490844815440484

Ver Fichero: 6_GSA.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :7.pdf

HASH SHA1 :0C641890852E88A34690660566993FDFFF190C34

Código CSV :870366778352078672238791

Ver Fichero: 7.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre :8.3.Anexos.pdf

HASH SHA1 :CE4779F2CBEA98EBA2B42BD2AA01E3C23164FA2A

Código CSV :870523967296610785656413

Ver Fichero: 8.3.Anexos.pdf



Apartado Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1

Nombre :Delegacion_Representante_Legal_PABLO_GUZMAN_18052016.pdf

HASH SHA1 :5680485031D388163DAFF5A3133A9053C688064E

Código CSV :428561495619358734270920

Ver Fichero: Delegacion_Representante_Legal_PABLO_GUZMAN_18052016.pdf



Apartado Informe del SIGC: Anexo 1

Nombre :Informe_SGIC_20250115_MU_GSA_aplicacion.pdf

HASH SHA1 :53324F006470565E6155CB56C44DF6281EAEDD89

Código CSV :870367206993083776828425

Ver Fichero: Informe_SGIC_20250115_MU_GSA_aplicacion.pdf



