

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 del Atlántico Medio	Escuela de Ingeniería en Sistemas de Información	35010841	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Máster	Gestión de la Seguridad Alimentaria		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria por la Universidad del Atlántico Medio			
NIVEL MECES			
3			
RAMA DE CONOCIMIENTO	ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO	
Ingeniería y Arquitectura	Interdisciplinar	No	
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
MAITE FALCÓN SANTANA	Responsable de Calidad		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
ANA MARIA GONZALEZ MARTIN	Rectora		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
AYOSE LOMBA PÉREZ	Responsable del Título		
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	TELÉFONO
Carretera de Quilmes, 37	35017	Palmas de Gran Canaria, Las	655036864
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
ana.gonzalez@atlanticomedio.es	Las Palmas		
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, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.			
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: Las Palmas, AM 27 de mayo de 2024	
		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 del Atlántico Medio	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
RAMA				
Ingeniería y Arquitectura				
ÁMBITO				
Interdisciplinar				
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia Canaria de Calidad Universitaria y Evaluación Educativa				
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
No existen datos				
MENCION DUAL				
No				

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		
Universidad del Atlántico Medio		
LISTADO DE UNIVERSIDADES		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
085	Universidad del Atlántico Medio	
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
No existen datos		
CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60	0	6
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
0	42	12

1.4-1.9 Universidad del Atlántico Medio

1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS			
CÓDIGO	CENTRO	CENTRO RESPONSABLE	CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE
35010841	Escuela de Ingeniería en Sistemas de Información	Si	No

1.4-1.9.2 Escuela de Ingeniería en Sistemas de Información

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		
		200
NÚMERO TOTAL DE PLAZAS	NÚMERO DE PLAZAS DE NUEVO INGRESO PARA PRIMER CURSO	
200	200	



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 objetivo principal del Máster Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria es contribuir a la formación especializada de profesionales para que lleven a cabo una gestión adecuada de la inocuidad alimentaria, diseñando, implantando y auditando sistemas de autocontrol y sistemas de gestión en las organizaciones.

Asimismo, la superación del Máster Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria contribuye a la consecución de los siguientes objetivos específicos:

- Profundizar en la necesidad de gestionar de forma adecuada la seguridad alimentaria, de modo que se garantice a los consumidores la calidad, la legalidad, la autenticidad y la inocuidad de los alimentos que consumen de forma habitual, independientemente de su origen.
- Adquirir habilidades para la toma de decisiones y la realización de acciones relacionadas con la gestión adecuada de la inocuidad alimentaria.
- Analizar los estándares más reconocidos a nivel internacional que concretan los requisitos para abordar una gestión de la inocuidad alimentaria eficaz en empresas dedicadas a la producción, fabricación y/o distribución de alimentos.
- Conocer el proceso de auditoría y de certificación de los distintos estándares de seguridad alimentaria, siendo capaz de detectar deficiencias en la cadena alimentaria, investigar las posibles causas y razonar y justificar sus posibles soluciones, así como desarrollar el sentido de responsabilidad hacia las consecuencias de las propias decisiones y acciones.
- Integrar protocolos de seguridad alimentaria, haciéndolos compatibles entre sí para aprovechar sus sinergias, estableciendo objetivos alineados, permitiendo tener una visión global de los sistemas y facilitando la toma de decisiones, con el fin último de aumentar su eficacia y rentabilidad.

ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE

Ver Apartado 1: Anexo 7.

1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS

PERFILES DE EGRESO

Gestor de auditoría y certificación en materia de seguridad alimentaria

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

COM01 - Diseñar un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) alineado con los Principios del Codex Alimentarius para cualquier empresa del sector agroalimentario. TIPO: Competencias

COM02 - Diseñar un sistema de gestión para una organización del sector agroalimentario bajo los requisitos exigidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad. TIPO: Competencias

COM03 - Evaluar evidencias objetivas respecto a los requisitos de las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad alimentaria para determinar el cumplimiento o no del requisito objeto de estudio. TIPO: Competencias

COM04 - Diseñar un plan de acción para la subsanación de las deficiencias identificadas en un proceso de auditoría. TIPO: Competencias

COM05 - Manejar las principales metodologías empleadas para identificar, evaluar y controlar los riesgos inherentes de las organizaciones del sector alimentario para cumplir con los diferentes estándares voluntarios. TIPO: Competencias

COM06 - Diseñar un plan de gestión de alérgenos adaptado a cualquier empresa de la cadena alimentaria a fin de evitar contaminaciones cruzadas. TIPO: Competencias



COM07 - Diseñar un programa food defense y food fraud adaptado a cualquier organización de la cadena alimentaria. TIPO: Competencias
COM08 - Revisar de manera crítica las acciones emprendidas por una organización del sector para garantizar la inocuidad alimentaria de sus productos. TIPO: Competencias
COM09 - Formular propuestas de mejora específicas para los sistemas de gestión de inocuidad de las organizaciones del sector. TIPO: Competencias
COM10 - Diseñar un plan de implantación de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria en una empresa del sector. TIPO: Competencias
COM11 - Argumentar adecuadamente, mediante exposición oral, un plan de implantación de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria en una empresa del sector. TIPO: Competencias
CON01 - Analizar la legislación europea relativa a la seguridad e higiene alimentaria aplicable a todas las organizaciones del sector. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON02 - Analizar los principios, metodologías y requisitos aplicables para el diseño y la implantación de un sistema APPCC en las organizaciones del sector alimentario. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON03 - Identificar los requisitos recogidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON04 - Examinar el proceso de auditoría de un sistema de gestión de seguridad alimentaria, sus tipos, sus partes, los principales agentes involucrados y las distintas técnicas empleadas. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON05 - Analizar el proceso de certificación de las normas IFS Food y BRCGS Food. TIPO: Conocimientos o contenidos
CON06 - Identificar los requisitos comunes de las normas reconocidas por la Iniciativa Mundial de Inocuidad Alimentaria (GFSI) para favorecer la integración de los distintos sistemas de gestión en una misma organización. TIPO: Conocimientos o contenidos
HAB01 - Interpretar la información disponible en fuentes fiables de consulta para llevar a cabo el diseño de un plan APPCC en organizaciones de la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas
HAB02 - Argumentar adecuadamente sobre la implicación de los distintos ODS en la industria alimentaria y sobre posibles iniciativas alineadas con estos. TIPO: Habilidades o destrezas
HAB03 - Interpretar los requisitos establecidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad alimentaria para el desarrollo de los procedimientos requeridos en organizaciones del sector agroalimentario. TIPO: Habilidades o destrezas
HAB04 - Interpretar los requisitos establecidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad alimentaria para la identificación de evidencias objetivas de auditoría. TIPO: Habilidades o destrezas
HAB05 - Interpretar los requisitos comunes de las normas reconocidas por GFSI para el desarrollo de los procedimientos integrados en organizaciones del sector agroalimentario. TIPO: Habilidades o destrezas
HAB06 - Aplicar los conocimientos adquiridos sobre gestión de la inocuidad alimentaria para la resolución de problemas en entornos empresariales del sector. TIPO: Habilidades o destrezas
HAB07 - Utilizar las distintas fuentes de consulta y herramientas fiables disponibles para la búsqueda y gestión de información específica sobre inocuidad alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas
HAB08 - Construir conclusiones basadas en la evaluación de los resultados alcanzados para la presentación de recomendaciones realistas y adaptadas a la organización de estudio. TIPO: Habilidades o destrezas

3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

3.1 REQUISITOS DE ACCESO Y PROCEDIMIENTOS DE ADMISIÓN
3.1.a) Normativa y procedimiento general de acceso El Real Decreto 822/2021 establece en el artículo 18 los requisitos para el acceso y admisión a las enseñanzas oficiales de Máster Universitario. 3.1.b) Requisitos de acceso y admisión <i>Perfil de ingreso</i> El perfil de ingreso preferente, que no necesita complementos formativos, debe definirse como: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Farmacia y Nutrición humana y dietética. Para las demás titulaciones afines (Biología, Bioquímica, Química, Ingeniería química e Ingeniería agrícola) serán necesarios determinados complementos formativos. <i>Acceso</i>



El acceso a la enseñanza del Máster Universitario de Gestión de la Seguridad Alimentaria requerirá, según los requisitos generales del Real Decreto 822/2021 por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, tener uno de los títulos siguientes:

- Estar en posesión de un título universitario oficial español.
- Estar en posesión de un título universitario oficial expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior perteneciente a otro Estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el mismo para el acceso a la enseñanza del Máster.
- Estar en posesión de un título universitario oficial expedido por una institución de educación superior de un sistema educativo ajeno al Espacio Europeo de Educación Superior. En tal caso, es necesaria la homologación a un título universitario oficial español o bien la comprobación previa (sin homologación) por parte de la Universidad del Atlántico Medio de que los estudios cursados corresponden a una formación equivalente a la de los títulos universitarios oficiales españoles y de que los estudios cursados facultan, en el país que expide el título, para acceder a estudios de máster oficial. La aceptación en un máster oficial no implica, en ningún caso, la homologación del título previo ni el reconocimiento a otros efectos que el de cursar una enseñanza de máster.

La Universidad del Atlántico Medio reservará, al menos, un 5% de las plazas ofertadas para estudiantes que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33 por ciento, así como para estudiantes con necesidades de apoyo educativo permanentes, tal y como recoge el artículo 18 del R. D. 822/2021.

Así mismo, todos los estudiantes que accedan al máster deberán tener un nivel de idiomas B1 según el Marco Común Europeo de Referencia (MCER) o equivalente.

Complementos formativos

Las titulaciones afines de Biología, Bioquímica, Química, Ingeniería Química e Ingeniería Agrícola deberán cursar los siguientes complementos formativos:

Titulación de acceso	Acciones formativas complementarias obligatorias
Biología	Toxicología alimentaria
Bioquímica	Toxicología alimentaria
Química, Ingeniería Química o Ingeniería Agrícola	Microbiología alimentaria, parasitología alimentaria y toxicología alimentaria

En el caso de que, además de la titulación, el alumno pueda demostrar mediante otros certificados el conocimiento en estas materias, podrá ser valorado su reconocimiento para no tener que cursar estos complementos formativos.

A continuación, se muestran las fichas descriptivas de las acciones formativas complementarias:

Microbiología alimentaria					
Carácter:	Formación obligatoria complementaria para los siguientes títulos afines de acceso: Química, Ingeniería Química e Ingeniería Agrícola.				
Créditos ECTS:	4				
Despliegue Temporal:	Previo al inicio del máster				
Lenguas en las que se imparte:	Castellano				
Resultados del aprendizaje					
CON: Identificar los principales microorganismos con impacto en la inocuidad alimentaria, así como las principales técnicas de muestreo empleadas para su aislamiento, cultivo e identificación. HAB: Interpretar los resultados obtenidos de los distintos análisis microbiológicos. COM: Diseñar un plan de muestreo para la detección de los principales microorganismos con impacto en la inocuidad alimentaria.					
Contenidos					
Ecología de los microorganismos en los alimentos. Orígenes y fuentes de contaminación. Factores que afectan al crecimiento de los microorganismos en alimentos. Medidas de prevención y control. Calidad y seguridad alimentaria. Microorganismos indicadores, alterantes y patógenos. Planes de muestreo y límites microbiológicos. Aplicación de criterios microbiológicos en alimentos. Métodos de detección y técnicas utilizadas en el análisis microbiológico de los alimentos. Enfermedades microbianas transmitidas por los alimentos. Repercusión en la salud del consumidor. Microorganismos beneficiosos que participan en la transformación y en los procesos de la industria agroalimentaria.					
Actividades formativas					
Actividades formativas					
Actividad formativa	Horas	% Presencialidad	% Interacción Síncrona	Horas de actuación del profesorado	Horas totales de actuación del profesorado
Estudio individual	75	0%	0%	0 horas	10 horas
Trabajo individual	12	0%	0%	0 horas	
Clases virtuales	4	0%	50%	2 horas	
Tutorías grupales	8	0%	100%	8 horas	
Examen online	1	0%	0%	0 horas	
Metodologías docentes					
Metodología clásica Aprendizaje basado en problemas					
Sistemas de evaluación					
Sistema de Evaluación	Ponderación Mínima (%)			Ponderación Máxima (%)	
Evaluación continua de la adquisición de los contenidos teóricos mediante Test online	30			30	
Evaluación continua del seguimiento de tareas individuales previstas en cada asignatura	30			30	
Evaluación final a través de un examen online por asignatura	40			40	
Parasitología alimentaria					



Carácter:	Formación obligatoria complementaria para los siguientes títulos afines de acceso: Química e Ingeniería Química e Ingeniería Agrícola.				
Créditos ECTS:	4				
Despliegue temporal:	Previo al inicio del máster				
Lenguas en las que se imparte:	Castellano				
Resultados de aprendizaje					
CON: Identificar los principales parásitos con impacto en la inocuidad alimentaria, así como las principales técnicas de muestreo empleadas para su aislamiento e identificación. HAB: Interpretar los resultados obtenidos de los distintos análisis parasitológicos. COM: Diseñar un plan para la detección rutinaria de los principales parásitos con impacto en la inocuidad alimentaria.					
Contenidos					
Importancia de los parásitos en los alimentos. Efectos sobre la salud humana. Conceptos fundamentales en parasitología. Características generales de los grandes grupos de parásitos. Parásitos asociados al agua, a las frutas y verduras. Estudio de las especies más importantes, métodos de identificación y medidas de prevención y control. Parásitos asociados a carnes de abasto y derivados, así como a los productos de la pesca. Estudio de las especies más importantes, métodos de identificación y medidas de prevención y control.					
Actividades formativas					
Actividades formativas					
Actividad formativa	Horas	% Presencialidad	% Interacción Síncrona	Horas de actuación del profesorado	Horas totales de actuación del profesorado
Estudio individual	75	0%	0%	0 horas	10 horas
Trabajo individual	12	0%	0%	0 horas	
Clases virtuales	4	0%	50%	2 horas	
Tutorías grupales	8	0%	100%	8 horas	
Examen online	1	0%	0%	0 horas	
Metodologías docentes					
Metodología clásica Aprendizaje basado en problemas					
Sistemas de evaluación					
Sistema de Evaluación	Ponderación Mínima (%)		Ponderación Máxima (%)		
Evaluación continua de la adquisición de los contenidos teóricos mediante Test online	30		30		
Evaluación continua del seguimiento de tareas individuales previstas en cada asignatura	30		30		
Evaluación final a través de un examen online por asignatura	40		40		
Toxicología alimentaria					
Carácter	Formación obligatoria complementaria para los siguientes títulos afines de acceso: Biología, Bioquímica, Química, Ingeniería Química e Ingeniería Agrícola.				
Créditos ECTS:	4				
Despliegue temporal:	Previo al inicio del máster				
Lenguas en las que se imparte:	Castellano				
Resultados de aprendizaje					
CON: Identificar las principales sustancias tóxicas presentes en los alimentos, así como las distintas técnicas para su detección. HAB: Interpretar los resultados obtenidos de los distintos análisis toxicológicos. COM: Diseñar un plan de control y prevención para reducir el riesgo de la presencia de sustancias tóxicas en los alimentos destinados al consumo humano.					
Contenidos					
Conceptos en toxicología de los alimentos. Clasificación de los tóxicos y las intoxicaciones. Toxicología de sustancias naturales nocivas presentes en los alimentos de origen vegetal y marino. Medidas de prevención y control. Micotoxinas y toxinas bacterianas en los alimentos. Medidas de prevención y control. Toxicología de compuestos originados durante el almacenamiento, procesado y preparación de los alimentos. Medidas de prevención y control. Toxicología de contaminantes ambientales y otros contaminantes abióticos de los alimentos. Medidas de prevención y control. Toxicología de aditivos alimentarios. Medidas de prevención y control.					
Actividades formativas					
Actividades formativas					
Actividad formativa	Horas	% Presencialidad	% Interacción Síncrona	Horas de actuación del profesorado	Horas totales de actuación del profesorado
Estudio individual	75	0%	0%	0 horas	10 horas
Trabajo individual	12	0%	0%	0 horas	
Clases virtuales	4	0%	50%	2 horas	
Tutorías grupales	8	0%	100%	8 horas	
Examen online	1	0%	0%	0 horas	
Metodologías docentes					
Metodología clásica Aprendizaje basado en problemas					
Sistemas de evaluación					
Sistema de Evaluación	Ponderación Mínima (%)		Ponderación Máxima (%)		
Evaluación continua de la adquisición de los contenidos teóricos mediante Test online	30		30		
Evaluación continua del seguimiento de tareas individuales previstas en cada asignatura	30		30		
Evaluación final a través de un examen online por asignatura	40		40		
Admisión					
La Universidad del Atlántico Medio regula el sistema de admisión del alumnado y vela para que se reconozca el derecho de acceso y permanencia, observándose los principios de igualdad, mérito y capacidad, sin ningún tipo de discriminación por razón de nacimiento, raza, sexo, religión, disminución física o sensorial, opinión o cualquier otra condición o circunstancia personal o social.					



El Departamento de Promoción y Admisiones será el encargado de llevar a cabo el proceso de admisión.

La Universidad del Atlántico Medio no prevé la realización de pruebas de admisión. La asignación de plazas se realizará siguiendo el orden de la formalización de la matrícula, una vez se haya comprobado la documentación de acceso.

Asimismo, con el objetivo de responder a criterios académicos, dado el perfil de egreso, la asignación de plazas se realizará principalmente en función de los siguientes criterios de admisión:

Criterio de admisión	Ponderación/peso
A-Disponer de una de las titulaciones preferentes referenciadas.	80%
B-Disponer de una titulación afín y experiencia profesional relacionada con el Máster	60%
C-Disponer de una titulación afín sin experiencia profesional	50%
D- Poseer un Nivel B1 o superior de inglés según el MCER o equivalente.	20%

Se puede comprobar cómo aquellos candidatos que cumplan los criterios A y D alcanzan la máxima puntuación del 100%. En base a esta tabla se puede comprobar cómo tendrán preferencia los estudiantes que posean una titulación preferente y a continuación se les dará prioridad a los estudiantes que posean una titulación afín y experiencia profesional relacionada con el Máster. En última instancia podrán acceder al Máster aquellos alumnos que posean una titulación afín y no dispongan de experiencia profesional relacionada con el Máster.

En el caso de los estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de la discapacidad, la Universidad del Atlántico Medio cuenta con los servicios de apoyo y asesoramiento adecuados para evaluar la necesidad de posibles adaptaciones curriculares, itinerarios o estudios alternativos.

Matriculación

Los alumnos podrán automatricularse a través de la web, para ello solo tendrán que entrar vía web en el módulo de Matrícula y señalar el programa elegido (solo titulaciones oficiales), una vez que hayan recibido la comunicación de admisión.

El Departamento de Promoción y Admisiones, una vez compruebe la matrícula, envía al estudiante la documentación de admisión en la que se refleja toda la información de los créditos matriculados, la forma de pago y los seguros, si proceden.

3.2 CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIAS DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Adjuntar Convenio

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Adjuntar Título Propio

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	6

DESCRIPCIÓN

El Reglamento para el Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Universidad del Atlántico Medio está público en: [https://www.universidadatlanticomedio.es/Static/Documentos/ES/REGLAMENTO_RECONOCIMIENTO_TRANSFERENCIA_ECTS_\(MODIFICACION_APROBADA_EN_JG_EL_27-01-2022\).pdf](https://www.universidadatlanticomedio.es/Static/Documentos/ES/REGLAMENTO_RECONOCIMIENTO_TRANSFERENCIA_ECTS_(MODIFICACION_APROBADA_EN_JG_EL_27-01-2022).pdf)

El artículo 10.5 del Real Decreto 822/2022, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, establece que el volumen de créditos reconocibles a partir de la experiencia profesional o laboral o aquellos procedentes de estudios universitarios no oficiales (propios o de formación permanente) no podrá superar, globalmente, el 15 por ciento del total de créditos que configuran el plan de estudios del título que se pretende obtener.

El reconocimiento por acreditación profesional recogerá la actividad profesional y laboral realizada y documentada por el interesado anterior o coetánea a sus estudios fuera del ámbito universitario.

El procedimiento deberá ajustarse a los siguientes criterios generales:

- El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios. De este modo, UNAM permite el reconocimiento de la experiencia laboral de los alumnos para quedar exentos de la realización de la Asignatura de Prácticas Académicas Externas del máster, siempre y cuando, se justifique un mínimo de 1



año de experiencia profesional relacionada con la temática y los contenidos del máster. Por ello entre las funciones que los estudiantes han de especificar en el certificado de empresa que han de presentar, no solo han de indicar los puestos de trabajo que han desempeñado, sino que se ha de mostrar qué acciones de gestión de la seguridad alimentaria, así como propuestas de mejora han sido llevadas a cabo en tales organizaciones.

Tabla de perfiles profesionales para el reconocimiento de la experiencia profesional

Asignatura	Resultados de aprendizaje	Experiencia profesional que deberá presentar el estudiante
Prácticas Académicas Externas	HAB06- Aplicar los conocimientos adquiridos sobre gestión de la inocuidad alimentaria para la resolución de problemas en entornos empresariales del sector. HAB07- Utilizar las distintas fuentes de consulta y herramientas fiables disponibles para la búsqueda y gestión de información específica sobre inocuidad alimentaria. COM08- Revisar de manera crítica las acciones emprendidas por una organización del sector para garantizar la inocuidad alimentaria de sus productos. COM09- Formular propuestas de mejora específicas para los sistemas de gestión de inocuidad de las organizaciones del sector.	Experiencia en funciones relacionadas con la temática y los contenidos del Máster. A modo de ejemplo: 1. Desarrollo y/o implementación de los Programas de Pre-requisitos en una empresa del sector agroalimentario. 2. Desarrollo y/o implementación del Plan APPCC en una empresa del sector agroalimentario. 3. Desarrollo y/o implementación y/o mantenimiento de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria. 4. Realización de auditorías internas y/o de proveedor.

- No podrán reconocerse los Trabajos Fin de Máster.
- No incorporará la calificación de los mismos, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente, calificándose como APTO.

3.3 MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA

La Universidad del Atlántico Medio cuenta con un Departamento de Movilidad Internacional encargado de promover y coordinar las actividades de formación académica en el ámbito internacional tratando de favorecer la construcción de un nuevo espacio europeo y cumpliendo así uno de los objetivos de la política general de la Universidad.

El departamento facilita información y asesoramiento a la comunidad universitaria sobre las diferentes acciones de formación en el ámbito internacional de la educación superior y gestiona y desarrolla los programas, tanto internacionales como nacionales, de movilidad de estudiantes y profesores.

En la página Web de la Universidad, en #Internacional#, se encontrará toda la información referente a la movilidad en el ámbito universitario.

No se prevé movilidad en el máster.

4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1 ESTRUCTURA BÁSICA DE LAS ENSEÑANZAS		
DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 4: Anexo 1.		
NIVEL 1: Implantación de sistemas APPCC en empresas del sector agroalimentario		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	6	
NIVEL 2: Implantación de sistemas APPCC en empresas del sector agroalimentario		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		



4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
COM01 - Diseñar un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) alineado con los Principios del Codex Alimentarius para cualquier empresa del sector agroalimentario. TIPO: Competencias		
CON01 - Analizar la legislación europea relativa a la seguridad e higiene alimentaria aplicable a todas las organizaciones del sector. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CON02 - Analizar los principios, metodologías y requisitos aplicables para el diseño y la implantación de un sistema APPCC en las organizaciones del sector alimentario. TIPO: Conocimientos o contenidos		
HAB01 - Interpretar la información disponible en fuentes fiables de consulta para llevar a cabo el diseño de un plan APPCC en organizaciones de la industria alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB02 - Argumentar adecuadamente sobre la implicación de los distintos ODS en la industria alimentaria y sobre posibles iniciativas alineadas con estos. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 1: Gestión de la Seguridad Alimentaria según la Norma ISO 22000		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	12	
NIVEL 2: Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, Norma ISO 22000		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
COM02 - Diseñar un sistema de gestión para una organización del sector agroalimentario bajo los requisitos exigidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad. TIPO: Competencias		
CON03 - Identificar los requisitos recogidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
HAB03 - Interpretar los requisitos establecidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad alimentaria para el desarrollo de los procedimientos requeridos en organizaciones del sector agroalimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Auditorías según ISO 22000		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		



COM03 - Evaluar evidencias objetivas respecto a los requisitos de las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad alimentaria para determinar el cumplimiento o no del requisito objeto de estudio. TIPO: Competencias		
COM04 - Diseñar un plan de acción para la subsanación de las deficiencias identificadas en un proceso de auditoría. TIPO: Competencias		
CON04 - Examinar el proceso de auditoría de un sistema de gestión de seguridad alimentaria, sus tipos, sus partes, los principales agentes involucrados y las distintas técnicas empleadas. TIPO: Conocimientos o contenidos		
HAB04 - Interpretar los requisitos establecidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad alimentaria para la identificación de evidencias objetivas de auditoría. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 1: Estándares IFS Food y BRCGS Food: Requisitos y Certificación		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	18	
NIVEL 2: Proceso de Certificación de los Estándares IFS Food y BRCGS Food		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
COM03 - Evaluar evidencias objetivas respecto a los requisitos de las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad alimentaria para determinar el cumplimiento o no del requisito objeto de estudio. TIPO: Competencias		
COM04 - Diseñar un plan de acción para la subsanación de las deficiencias identificadas en un proceso de auditoría. TIPO: Competencias		
CON05 - Analizar el proceso de certificación de las normas IFS Food y BRCGS Food. TIPO: Conocimientos o contenidos		
HAB04 - Interpretar los requisitos establecidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad alimentaria para la identificación de evidencias objetivas de auditoría. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Requisitos del Estándar IFS Food		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
COM02 - Diseñar un sistema de gestión para una organización del sector agroalimentario bajo los requisitos exigidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad. TIPO: Competencias		



CON03 - Identificar los requisitos recogidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
HAB03 - Interpretar los requisitos establecidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad alimentaria para el desarrollo de los procedimientos requeridos en organizaciones del sector agroalimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Requisitos del Estándar BRCGS Food		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
COM02 - Diseñar un sistema de gestión para una organización del sector agroalimentario bajo los requisitos exigidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad. TIPO: Competencias		
CON03 - Identificar los requisitos recogidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad alimentaria. TIPO: Conocimientos o contenidos		
HAB03 - Interpretar los requisitos establecidos por las diferentes normas voluntarias de gestión de la inocuidad alimentaria para el desarrollo de los procedimientos requeridos en organizaciones del sector agroalimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 1: Aspectos comunes para la integración de estándares voluntarios y otros protocolos reconocidos por GFSI		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	6	
NIVEL 2: Aspectos comunes para la integración de estándares voluntarios y otros protocolos reconocidos por GFSI		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
COM05 - Manejar las principales metodologías empleadas para identificar, evaluar y controlar los riesgos inherentes de las organizaciones del sector alimentario para cumplir con los diferentes estándares voluntarios. TIPO: Competencias		
COM06 - Diseñar un plan de gestión de alérgenos adaptado a cualquier empresa de la cadena alimentaria a fin de evitar contaminaciones cruzadas. TIPO: Competencias		
COM07 - Diseñar un programa food defense y food fraud adaptado a cualquier organización de la cadena alimentaria. TIPO: Competencias		
CON06 - Identificar los requisitos comunes de las normas reconocidas por la Iniciativa Mundial de Inocuidad Alimentaria (GFSI) para favorecer la integración de los distintos sistemas de gestión en una misma organización. TIPO: Conocimientos o contenidos		



HAB05 - Interpretar los requisitos comunes de las normas reconocidas por GFSI para el desarrollo de los procedimientos integrados en organizaciones del sector agroalimentario. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 1: Prácticas Académicas Externas		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	6	
NIVEL 2: Prácticas Académicas Externas		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
COM08 - Revisar de manera crítica las acciones emprendidas por una organización del sector para garantizar la inocuidad alimentaria de sus productos. TIPO: Competencias		
COM09 - Formular propuestas de mejora específicas para los sistemas de gestión de inocuidad de las organizaciones del sector. TIPO: Competencias		
HAB06 - Aplicar los conocimientos adquiridos sobre gestión de la inocuidad alimentaria para la resolución de problemas en entornos empresariales del sector. TIPO: Habilidades o destrezas		
HAB07 - Utilizar las distintas fuentes de consulta y herramientas fiables disponibles para la búsqueda y gestión de información específica sobre inocuidad alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 1: Trabajo Fin de Máster		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	12	
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: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
COM10 - Diseñar un plan de implantación de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria en una empresa del sector. TIPO: Competencias		
COM11 - Argumentar adecuadamente, mediante exposición oral, un plan de implantación de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria en una empresa del sector. TIPO: Competencias		



HAB06 - Aplicar los conocimientos adquiridos sobre gestión de la inocuidad alimentaria para la resolución de problemas en entornos empresariales del sector. TIPO: Habilidades o destrezas

HAB07 - Utilizar las distintas fuentes de consulta y herramientas fiables disponibles para la búsqueda y gestión de información específica sobre inocuidad alimentaria. TIPO: Habilidades o destrezas

HAB08 - Construir conclusiones basadas en la evaluación de los resultados alcanzados para la presentación de recomendaciones realistas y adaptadas a la organización de estudio. TIPO: Habilidades o destrezas

4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad formativa	Finalidad / Descripción de la actividad	
AF1	Clases virtuales	Visualización, análisis, comprensión y participación en sesiones expositivas, explicativas y/o demostrativas a cargo del profesor o expertos invitados.
AF2	Estudio individual	Lectura, análisis y comprensión de los contenidos teóricos disponibles en la plataforma, los facilitados por los profesores y con la utilización de las TICs. Realización de ejercicios individuales interactivos on-line de autoevaluación que permiten el refuerzo de los conocimientos adquiridos a lo largo del estudio. Preparación de exámenes.
AF3	Trabajo individual	Resolución de ejercicios individuales mediante el análisis, recopilación de información y resolución individual de situaciones de estudio con la utilización de las TIC.
AF4	Trabajo de casos prácticos en grupo	Realización en grupo de alumnos de casos prácticos (actividades) mediante el análisis, recopilación de información, puesta en común de las conclusiones y resolución de casos reales, experiencias y situaciones de estudio relacionados con las asignaturas y bajo la supervisión de los profesores, a quienes deben hacer entrega de la actividad de una forma trabajada y consensuada por el grupo de trabajo en un plazo establecido, con la utilización de las TIC.
AF5	Tutorías individuales	Relación personalizada para el seguimiento, orientación, apoyo y resolución de consultas por parte del Equipo Docente para cada alumno, mediante correo electrónico y reuniones virtuales tipo chat y/o videoconferencia.
AF6	Tutorías Grupales	Actividad formativa donde el profesor/tutor orienta y/o asesora académica y profesionalmente a los estudiantes para que éste sea capaz de adaptarse a diferentes situaciones, momentos y trabajos
AF7	Foros de discusión	Participación en Foros de Discusión. Reflexión, profundización y debate colectivo en inglés, acerca de cuestiones de interés relacionadas con las asignaturas, bajo la supervisión del profesor, quien propone el tema inicial a debate, con la utilización de las TIC.
AF8	Examen virtual con técnica de vigilancia (proctoring)	Actividad destinada a la realización de pruebas de evaluación para valorar la adquisición de las competencias en las asignaturas teóricas por parte de los estudiantes.
AF9	Realización de las Prácticas Académicas Externas	Actividad formativa que permite a los estudiantes aplicar los conocimientos adquiridos en su formación académica favoreciendo la adquisición de competencias que les preparen para el ejercicio de actividades profesionales, faciliten su empleabilidad y fomenten su capacidad de emprendimiento. Es una actividad supervisada por un tutor académico y un tutor en la empresa.
AF10	Presentación del Trabajo Fin de Máster	Actividad formativa que permite a los estudiantes la búsqueda de información, profundización, análisis y desarrollo de un proyecto acerca de un tema propuesto relacionado con el Máster, bajo la supervisión de un tutor. Se requerirá la elaboración de un Abstract en inglés. Los estudiantes prepararán además una presentación para la exposición y defensa pública del trabajo.

METODOLOGÍAS DOCENTES

Metodología docente	Finalidad / Descripción de la actividad	
MD1	Metodología clásica	Metodología donde el profesor asume el protagonismo en el proceso de aprendizaje. Se constituye en transmisor fundamental del contenido y ejerce de intermediario entre el conocimiento y los estudiantes. Puede utilizar diferentes tecnologías de apoyo en su actividad expositiva como son presentaciones, vídeos, etc. y realizar actividades formativas de análisis, reflexión, debates de la información proporcionada, etc.
MD2	Aprendizaje basado en problemas	Metodología donde el profesor plantea un conjunto de problemas que los estudiantes deben resolver. El profesor presenta el problema, los alumnos buscan información que les permita resolverlo y presentan una solución basada en sus conocimientos y destrezas adquiridas o desarrolladas bajo la supervisión del profesor.



MD3	Aprendizaje cooperativo	Metodología basada en abordar casos prácticos que deben ser desarrollados de forma colaborativa entre un grupo de alumnos a través de un foro de resolución del caso. Como aspecto destacable de esta propuesta es que no sólo se evalúa el resultado final del propio caso práctico, sino también la capacidad de trabajar en equipo de cada uno de los miembros del grupo.
MD4	Aprendizaje basado en entornos laborales	Metodología basada en el aprendizaje en un entorno real realizando actividades definidas en el plan de sus prácticas, lo que ayuda al estudiante a tomar conciencia del trabajo que se desarrolla en la empresa.
MD5	Aprendizaje orientado a proyectos o basado en proyectos	Metodología basada en la realización de un proyecto o trabajo definido inicialmente por el estudiante y que debe ser analizado y tutorizado por el profesor, para garantizar que el estudiante adquiere las competencias necesarias definidas en la materia con dicho trabajo.

4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación

Para evaluar la adquisición de conocimientos, habilidades y competencias por parte de los estudiantes, se realizará una evaluación individual de cada una de las asignaturas. Los sistemas de evaluación consistirán en:

- Evaluación continua de la adquisición de los contenidos teóricos mediante test online.
- Evaluación continua del seguimiento de tareas individuales previstas en cada asignatura.
- Evaluación continua de la realización de los casos prácticos colaborativos.
- Evaluación continua del seguimiento de tareas colaborativas previstas en cada asignatura.
- Evaluación final a través de un examen virtual individual por asignatura.
- Evaluación del desarrollo de las Prácticas Académicas Externas realizadas a través de la supervisión del tutor. Se realizará mediante un protocolo de evaluación predefinido.
- Evaluación, por el tutor académico, de la memoria descriptiva de las prácticas elaborada por el alumno.
- Evaluación de la organización y el contenido del Trabajo Fin de Máster.
- Evaluación de la defensa del Trabajo Fin de Máster.

Para ello se diferencia, de entre el resto de las asignaturas, al Trabajo Fin de Máster y las Prácticas Académicas Externas. Los criterios de evaluación son los que se indican a continuación.

Evaluación de asignaturas salvo Trabajo Fin de Máster y Prácticas Académicas Externas

Se realizarán dos tipos de evaluaciones diferenciadas, con la siguiente distribución porcentual sobre la nota global de la asignatura:

Evaluación Continua	60%
Examen de evaluación final	40%
TOTAL	100%

Evaluación Continua: se evaluará el seguimiento constante que cada estudiante desarrolla de la asignatura y su participación en las distintas actividades formativas planificadas.

Sistema de evaluación	Modo de calificación	% sobre nota final
Evaluación continua de la adquisición de los contenidos teóricos mediante test online	Nota de 0 a 10	15 %
Evaluación continua del seguimiento de tareas individuales previstas en cada asignatura	Nota de 0 a 10	15 %
Evaluación continua de la realización de los casos prácticos colaborativos	Nota de 0 a 10	25 %
Evaluación continua del seguimiento de tareas colaborativas previstas en cada asignatura	Nota de 0 a 10	5 %
TOTAL Evaluación continua		60%

Las actividades de evaluación continua se realizarán a través de la plataforma. Se facilitará a cada estudiante unas claves únicas de usuario y contraseña para el acceso al Campus Virtual. De este modo, los estudiantes acceden a la plataforma virtual de aprendizaje mediante un acceso identificado utilizando un ID de dominio único, lo que permite el registro de todas las actividades académicas del estudiante.



Lo que se persigue con esta forma de autenticarse es que el acceso sea privado y que ninguna persona, a no ser que posea las claves, pueda acceder al Campus Virtual.

Examen de evaluación final: el estudiante deberá realizar un examen final virtual individual por cada asignatura para evaluar el conocimiento global adquirido.

Cada examen se calificará con una nota de 0 a 10, teniendo un valor del 40% sobre la nota final de la asignatura. El estudiante debe obtener una calificación igual o superior a 5 para dar por superado cada uno de los exámenes.

En convocatoria ordinaria, los estudiantes se examinarán de las cinco primeras asignaturas, al finalizar el primer semestre, y de las dos asignaturas restantes, al finalizar el segundo semestre. Si alguna asignatura no es superada en la convocatoria ordinaria, podrá ser recuperada en la convocatoria extraordinaria.

Los exámenes virtuales se llevarán a cabo mediante una supervisión remota (proctoring) que permite vigilar a los alumnos durante el examen a través de una herramienta tecnológica con el fin de asegurar la integridad de las pruebas.

Entre las principales funciones de este tipo de herramientas se incluyen: (i) la validación de la identidad del usuario, (ii) el bloqueo de funcionalidades del escritorio que permiten copiar, pegar o imprimir; (iii) el bloqueo de funcionalidades del navegador, incluyendo la salida de pantalla completa o el acceso a otros sitios web, y (v) la recopilación de información sobre el comportamiento del usuario durante todo el tiempo que dure el examen. Asimismo, este tipo de herramientas proporciona a los administradores un *dashboard* e informes para poder realizar un análisis de los resultados.

Por lo tanto, este sistema de vigilancia de exámenes online permite detectar intentos de copiar o pegar o el uso de herramientas de inteligencia artificial como ChatGPT mediante la supervisión de la actividad del escritorio, del ratón y del teclado, y la vigilancia de la actividad en el navegador. Asimismo, estos sistemas permiten igualmente detectar posibles suplantaciones de identidad de las personas que se están examinando mediante su reconocimiento facial o la toma fotográfica del documento de identidad.

Prácticas Académicas Externas: la evaluación de las prácticas tendrá los siguientes criterios:

Sistema de Evaluación	Modo de Calificación	% sobre nota final
Evaluación del desarrollo de las Prácticas Académicas Externas realizadas a través de la supervisión del tutor: el tutor de la empresa realizará una evaluación del alumno teniendo en cuenta sus actitudes y capacidades, así como el aprovechamiento de las prácticas.	Nota de 0 a 10	75 %
Evaluación de la memoria descriptiva elaborada por el alumno: se evaluará la memoria de prácticas, que deberá contener como mínimo los siguientes apartados: • Presentación de la empresa. • Actividades realizadas. • Valoración del aprendizaje conseguido.	Nota de 0 a 10	25 %
TOTAL Prácticas Académicas Externas		100%

El estudiante debe obtener una calificación igual o superior a 5 en ambas partes.

Trabajo Fin de Máster: la evaluación del Trabajo Fin de Máster tendrá en cuenta los siguientes criterios:

Sistema de evaluación	Modo de Calificación	% sobre nota final
Evaluación de la organización y el contenido del Trabajo Fin de Máster.	Nota de 0 a 10	75 %
Evaluación de la defensa del Trabajo Fin de Máster.	Nota de 0 a 10	25 %
TOTAL Trabajo Fin de Máster		100%

El estudiante debe obtener una calificación igual o superior a 5 en cada parte, para poder superar la asignatura.

La **organización y contenido del Trabajo Fin de Máster** se evaluará conforme a los siguientes criterios:

- Estructura y orden expositivo: organización adecuada y coherente del trabajo (5%).
- Grado de relación y conexión en la presentación de los distintos apartados del mismo (5%).
- Fluidez para la lectura y comunicación eficaz: nivel demostrado de vocabulario general, técnico, expresión escrita y gramática (5%).
- Grado de cumplimiento del formato establecido (5%).
- Grado de cumplimiento de los tiempos de desarrollo y entrega del TFM (5%).
- Grado de relevancia y claridad de los objetivos definidos como realistas y alcanzables (5%).



- Elección adecuada de la metodología relacionada con el problema a resolver, justificación de la elección de métodos y procedimientos usados (10%).
- Nivel demostrado de comprensión real del problema tratado, exposición de los resultados obtenidos, originalidad e innovación de los contenidos (10%).
- Aportación de conclusiones basadas en la evaluación de los resultados alcanzados, presentación de recomendaciones realistas en base a las conclusiones (10%).
- Nivel de vinculación entre la teoría y la práctica en la empresa, utilización/aplicación a situaciones reales de la empresa en el desarrollo del TFM (10%).
- Justificación y amplitud de la revisión bibliográfica, adecuación de las fuentes utilizadas, grado de actualidad y relevancia de las referencias utilizadas (5%).

La **Defensa del Trabajo fin de Máster** se evaluará conforme a los siguientes criterios:

- Exposición clara y bien estructurada: uso adecuado de materiales de apoyo a la exposición (5%).
- Cumplimiento de los tiempos establecidos (5%).
- Capacidad de comunicación: el alumno debe saber contextualizar el proyecto, sus motivaciones y desarrollo del mismo (5%).
- Conocimiento de la materia: el alumno muestra conocimientos del trabajo que está presentando y sabe establecer conclusiones finales (5%).
- Adecuada argumentación a las preguntas y comentarios del Tribunal (5%).

La exposición y defensa pública del TFM se realizará mediante videoconferencia, siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

1. La defensa será pública.
2. Interacción síncrona con el tribunal del 100%.

Nota final de las asignaturas

De acuerdo con el *Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional*, el sistema de calificaciones se expresará en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

- 0 a 4.9 - Suspenso
- 5.0 a 6.9 - Aprobado
- 7.0 a 8.9 - Notable
- 9.0 a 10 # Sobresaliente

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	2024
Ver Apartado 7: Anexo 1.	
7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
No aplica	
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	https://www.universidadatlanticomedio.es/universidad/calidad
8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA	

SISTEMAS DE INFORMACIÓN A LOS GRUPOS DE INTERÉS (ESTUDIANTES, PROFESORADO, COLECTIVO EMPLEADOR Y SOCIEDAD)

La difusión de la oferta de títulos universitarios se realizará a través de los sistemas de comunicación que utiliza la Universidad del Atlántico Medio habitualmente: publicidad gráfica, mailing, envío de notas de prensa, información a través de la página web de la Universidad, asistencia a diversas ferias de educación, visitas a centros educativos, etc.

La Universidad del Atlántico Medio, a través del Vicerrectorado correspondiente, pone a disposición de los futuros alumnos, profesores, colectivo empleador y sociedad en general varios sistemas de información sobre la titulación:

- Programa de Orientación Preuniversitaria: la Universidad realiza una campaña de difusión de su oferta académica en coordinación con centros educativos. Este programa incluye diversas actividades de información y orientación dirigido a alumnos de secundaria y bachillerato. El Centro de Orientación e Información para el Empleo (COIE) coordina las visitas que realiza el profesorado de la Universidad a los centros de secundaria y les proporciona la documentación necesaria para informar adecuadamente a las demandas de los potenciales alumnos.
- Participación en ferias educativas: la Universidad participa en diferentes ferias educativas en la que se realizan sesiones de orientación universitaria, tanto para alumnos nacionales como extranjeros. También informa a las familias y a cualquier persona interesada en el título, ya sea a nivel de estudiante o como profesional, para trabajar (personal docente o de apoyo) o para acoger alumnos en prácticas (colectivo empleador). En estas ferias, se da a conocer la Universidad y el título a la sociedad en general (Por ejemplo: la Feria de Aula).
- Jornadas de puertas abiertas: con especial atención a los municipios cercanos a la Universidad, se realizan jornadas de puertas abiertas para colegios e institutos. También informa a las familias y a cualquier persona interesada en el título, ya sea a nivel de estudiante o como profesional, para trabajar (personal docente o de apoyo) o para acoger alumnos en prácticas (colectivo empleador).
- Información en la página web: se realiza un esfuerzo constante de actualización y mantenimiento de la página web, para ofrecer una información completa, eficaz y ordenada de la Universidad, sus titulaciones, su organización y sus actividades, mejorando el nivel de accesibilidad a sus informaciones. Esta es la principal herramienta de difusión de la información del título a todos los grupos de interés (futuros alumnos/as, estudiantes, profesorado, colectivo empleador y sociedad en general). Para ello, la Universidad del Atlántico Medio cuenta con un procedimiento dentro de su Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC): #Información Pública#, cuyo objetivo es: #indicar el modo cómo se garantiza la publicación periódica de la información actualizada relativa a las titulaciones y servicios asociados a ellas."

(<https://www.universidadatlanticomedio.es/Public/Repositorio/Calidad/Manual-de-Procedimientos.pdf>)

En la página web de la Universidad, se encuentra disponible la información sobre las vías y requisitos de admisión al título según la legislación vigente, así como la documentación que tienen que presentar los alumnos para la matriculación dependiendo del grupo de acceso y de los estudios cursados.

Además, se asegura un enfoque integral que garantiza la accesibilidad y transparencia para el profesorado, el colectivo empleador y la sociedad en su conjunto.

La Universidad del Atlántico Medio, proporciona al profesorado una comunicación clara y oportuna sobre los objetivos del programa, los contenidos curriculares, los criterios de evaluación y cualquier otra información relevante para el desarrollo efectivo de su labor docente. Esto se llevará a cabo a través de plataformas virtuales, reuniones informativas periódicas y materiales de apoyo actualizados.

Con respecto al colectivo empleador, se facilita la información necesaria para que puedan evaluar adecuadamente las competencias y habilidades adquiridas por nuestros graduados, teniendo a su disposición, perfiles detallados de los egresados, descripciones de los módulos y proyectos realizados durante el máster, así como datos sobre la empleabilidad y el éxito profesional de nuestros titulados.



En lo que respecta a la sociedad en su conjunto, se promueve la difusión activa de los resultados de la investigación y los proyectos desarrollados en el ámbito del máster. Además, se fomenta la colaboración con instituciones y organizaciones externas para abordar desafíos sociales relevantes. Garantizamos la disponibilidad de información clara sobre el impacto y la relevancia de nuestro programa en el contexto socioeconómico y cultural.

La gestión de la información se basa en la transparencia, la accesibilidad y la colaboración, con el objetivo de beneficiar tanto a los miembros de la comunidad educativa como a la sociedad en su conjunto.

APOYO Y ORIENTACIÓN A ESTUDIANTES

La Universidad del Atlántico Medio cuenta con un entorno virtual, Campus virtual, que se ha revelado como una potente herramienta de apoyo al estudiante. Esta herramienta dota a la Universidad del Atlántico Medio de un ámbito de comunicación virtual entre alumnado y profesorado, mediante el cual se puede acceder a documentación e información (artículos, links) que facilita el docente, se pueden hacer preguntas a éste relacionadas con la materia, calificaciones, fechas de exámenes, etc.

Como sistema de apoyo y orientación a los estudiantes, la Universidad del Atlántico Medio dispone del Servicio de Orientación Universitaria creado con el fin de favorecer el desenvolvimiento saludable en la dinámica universitaria de los alumnos y del personal docente. Desde los principios pedagógicos que definen a la Universidad del Atlántico Medio, la tutoría se concibe como una actividad académica que implica la atención individualizada, sistemática y planificada hacia un estudiante por parte de un profesor-tutor. Este tutor personal aborda cuestiones relacionadas con el ámbito personal, trayectoria académica o profesional. Los responsables de llevar a cabo esta tarea cuentan con una estructura de actuación que permite demandar información, asesoramiento e incluso derivar al alumno al Servicio de Orientación Universitaria.

El Servicio de Orientación Universitaria colabora en la realización de sus tareas con otros Departamentos de la Universidad:

1. Servicio de apoyo académico y personal: implica el desarrollo de una atención personalizada de alumnos derivados al servicio por los tutores: diagnóstico de necesidades, plan de intervención y seguimiento del alumno en aspectos referidos a: rendimiento académico, dificultad en técnicas y/o hábitos de estudio, adaptación personal y social a la vida universitaria, etc.
2. Servicio de apoyo a la acción tutorial conlleva: elaboración de documentos que faciliten la acción tutorial de los docentes y coordinación de la misma, elaboración de Informes Tutoriales de los alumnos, información y formación de tutores a través de reuniones por Departamentos y seguimiento del Expediente Tutorial del alumno.

El Servicio de Orientación Universitaria, tiene como objetivo prioritario, la atención a los alumnos de la Universidad del Atlántico Medio, en todas aquellas cuestiones que reviertan en un máximo aprovechamiento de sus estudios. Funciona de manera coordinada con los demás departamentos de la universidad.

El Servicio de Orientación Universitaria a lo largo del curso académico, realizará unas funciones que implican de una forma directa al alumno, entre ellas estarán: Planificación del programa, evaluación de los módulos impartidos, organización de los recursos necesarios para su desarrollo. Los alumnos que sean derivados por los tutores o aquellos que de manera voluntaria soliciten ayuda al Servicio de Orientación Universitaria a través del correo electrónico generado al efecto, se tratará de solventar cualquier problemática de índole académica, personal o profesional.

DEPARTAMENTO DE SALIDAS PROFESIONALES

La Universidad dispone de un Departamento de Salidas Profesionales cuyo fin es potenciar la cooperación estrecha entre la Universidad y la empresa para favorecer la calidad en la formación y el empleo de los estudiantes de la Universidad. En su labor dirigida a los estudiantes universitarios les provee de información sobre convocatorias de oferta de empleo público y privado, planes de estudios, salidas profesionales, inclusión en la bolsa de empleo, orientación profesional, prácticas de empresas. En relación a los alumnos ya titulados les ofrece información sobre ofertas de empleo, estudios de especialización, másteres. Asimismo, realiza labores de asesoramiento en la elaboración del curriculum vitae, facilita ofertas de cursos de formación especializada orientados a mejorar el desarrollo profesional y la inserción en el mundo laboral y realiza anualmente foros de empleo que sirvan de encuentro directo entre las empresas y los alumnos.

La difusión de estos cursos emplea varios medios de comunicación: página web, carteles informativos y conferencias, y son gratuitos para los alumnos.

PERSPECTIVA DE GÉNERO

La Universidad del Atlántico Medio tiene publicado en su página web el Plan de Igualdad (<https://www.universidadatlanticomedio.es/static/documentos/Plandeligualdad.pdf>).

En el Plan de Igualdad (2023-2028), se ha establecido como primer objetivo general: *#Promoción de la igualdad de género, asegurando que la igualdad de género se integre y refleje en todas las políticas, procedimientos y actividades de la universidad.*

En estos momentos, la Universidad del Atlántico Medio se encuentra inmersa en la revisión de la información pública y los resultados e indicadores de todos sus procesos para garantizar que se cumplen los objetivos del Plan de Igualdad en los plazos establecidos. De este modo se encuentra revisando y actualizando el contenido de los materiales informativos y publicaciones, para asegurarse de que reflejen de manera justa y precisa la participación y los logros de hombres y mujeres en el programa, incluyendo medidas para la participación equitativa de hombres y mujeres en todas las actividades.

Para asegurar la efectividad de estas medidas, la Universidad establecerá mecanismos de seguimiento y evaluación periódica, con el objetivo de monitorizar el progreso hacia la igualdad de género en el contexto del Máster Universitario en Logística Internacional y realizar ajustes según sea necesario.

8.3 ANEXOS

Ver Apartado 8: Anexo 1.

PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

RESPONSABLE DEL TÍTULO



CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Responsable del Título	AYOSE	LOMBA	PÉREZ
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Carretera de Quilmes, 37	35017	Las Palmas	Palmas de Gran Canaria, Las
EMAIL	FAX		
ayose.lomba@pdi.atlanticomedio.es			
REPRESENTANTE LEGAL			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Rectora	ANA MARIA	GONZALEZ	MARTIN
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Carretera de Quilmes, 37	35017	Las Palmas	Palmas de Gran Canaria, Las
EMAIL	FAX		
ana.gonzalez@atlanticomedio.es			
SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Responsable de Calidad	MAITE	FALCÓN	SANTANA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Carretera de Quilmes, 37	35017	Las Palmas	Palmas de Gran Canaria, Las
EMAIL	FAX		
maite.falcon@atlanticomedio.es			

INFORME PREVIO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA

Informe previo de la Comunidad Autónoma: Ver Apartado Informe previo de la Comunidad Autónoma: Anexo 1.

