

Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras: mención Gastronomía

G3211345 – Xestión de Calidade e Seguridade Alimentaria (3º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS:4
- **Horas ECTS criterios/Memorias:**
 - Traballo do alumno:65
 - Horas de titorías:8
 - Clase expositiva:36
 - Clase interactiva:11
 - Total: 120
- **Linguas de uso:**
 - Castelán, galego
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Optativa mención Gastronomía)
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - Centro Superior de Hostalería de Galicia
- **Convocatoria:**
 - Segundo semestre
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Obxectivos da materia:

O obxectivo xeral da materia é proporcionar ao alumno os conceptos básicos en canto a xestión de calidade e seguridade alimentaria. Os alumnos comprenderán as fases da avaliación de riscos no marco da seguridade alimentaria, as principais toxo-infeccións alimentarias de orixe biolóxica (axente implicado, enfermidade, vía de transmisión, lexislación e métodos de detección, medidas preventivas), así como os aspectos máis relevantes de a toxicoloxía alimentaria (tipos de substancias tóxicas presentes nos alimentos, mecanismo de acción, lexislación):

- Coñecer os parámetros microbiolóxicos necesarios para avalar a inocuidade dos alimentos.
- Elaborar, aplicar, avaliar e manter prácticas adecuadas de hixiene, seguridade alimentaria e sistemas de control de riscos, aplicando a lexislación vixente.
- Analizar e avaliar os riscos alimentarios.
- Implantar sistemas de autocontrol de xestión da calidade na industria alimentaria e empresas do sector hostaleiro.
- Garantir a protección do consumidor no marco da seguridade alimentaria.

Contidos:

1. Análise de riscos en toxicoloxía alimentaria
2. Substancias presentes nos alimentos (tóxicos naturais, contaminantes de orixe biótico e abiótico, substancias tóxicas resultantes da tecnoloxía dos alimentos, aditivos alimentarios)
3. Patógenos alimentarios e enfermidades relacionadas
4. Xestión de riscos microbiolóxicos
5. Sistema de autocontrol de xestión da calidade (APPCC)
6. Programa de Prerrequisitos
7. Guías de Boas Prácticas de Manipulación

Bibliografía básica e complementaria:

○ Bibliografía básica

Os alumnos/as terán acceso aos contidos da materia desde o campus virtual do CSHG; é fundamental que accedan habitualmente, pois nesta plataforma compártense materiais didácticos e organización da materia.

○ Bibliografía Complementaria

- R. Derache. Toxicoloxía e Seguridade dos alimentos. Ed Omega 1990
- Ernst Lindner. Toxicoloxía dos alimentos. Ed Acribia 2º edición
- W.C. Frazie/D.C. Westhoff. Ed Acribia 3º edición
-

○ Outros recursos online:

- <http://www.aecosan.msssi.gob.es>
Axencia Española de Consumo, Seguridade Alimentaria e Nutrición
- <http://www.fda.gov>
Páxina principal da Administración de Alimentos e Medicamentos dos Estados Unidos.
- <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>
O Sistema de Alerta Rápida para Alimentos e Pensos (RASFF) informa sobre cuestións de inocuidade dos alimentos na Unión Europea.
- National Toxicology Program. Report on carcinogens nhttp: ntp.niehs.nih.gov/pubhealth/roc
- World health organization

Competencias

○ Básicas e Xerais

B1. ► Que os estudantes demostrasen posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adóitase atopar a un nivel que, aínda que se apoia en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda do seu campo de estudo (*a xestión e dirección de empresas hostaleiras*).

B2. ► Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos ao seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo (*ámbito das empresas hostaleiras*).

B3. ► Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes, de índole social, científica ou ética (normalmente no seu campo de estudo).

B4. ► Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, metodoloxías, problemas e solucións a un público tanto especializado como non especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita no seu ámbito de estudo.

B5. ► Que os estudantes desenvolvesen aquelas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía en todo tipo de contextos.

G1. ► Formar profesionais que sexan capaces de desempeñar tarefas de xestión e dirección nas organizacións empresariais hostaleiras, desenvolvendo habilidades de liderado, cunha clara orientación de servizo ao cliente, alta capacidade de adaptación permanente e innovación e orientación a resultados nas diferentes áreas do sector, favorecendo o desenvolvemento sustentable e respectando a diversidade e multiculturalidade: *Organizar e analizar a información, identificar oportunidades, definir obxectivos e estratexias, planificar, deseñar e asignar recursos, dirixir e motivar persoas, resolver problemas e tomar decisións, alcanzar obxectivos e avaliar resultados.*

○ Transversais

T1- Capacidade de xestión da información, análise e síntese

T2- Capacidade de organización e planificación

T3- Comunicación oral e escrita no ámbito empresarial

T4- Coñecementos de informática e TIC relativos ao ámbito de estudo

T5- Resolución de problemas e toma de decisións

T6- Traballo en equipo

T10- Razoamento crítico, compromiso ético e social

T11- Aprendizaxe autónoma permanente e adaptación a novas situacións

T13- Iniciativa, espírito emprendedor, resiliencia e orientación ao logro

T14- Motivación pola mellora continua da calidade e a sustentabilidade ambiental

T15- Deseño e xestión de proxectos

T17- Capacidade

AV/AV1- Vocación de servizo e espírito de colaboración

AV/AV2- Orde, hixiene, disciplina, puntualidade e imaxe persoal, de maneira proactiva

AV/AV3- Respetto, tolerancia e responsabilidade persoal e profesional

○ Específicas

E4-Ter unha marcada orientación de servizo ao cliente.

E8-Dirixir e xestionar os distintos tipos de organizacións hostaleiras (alojativas e gastronómicas).

E10-Comprender o marco legal e fiscal que regula as actividades hostaleiras.

E13-Coñecer e aplicar o procedemento operativo do ámbito de restauración e a gastronomía.

E18-Detectar necesidades de planificación técnica de infraestruturas e instalacións hostaleiras (alojativas e de restauración).

Metodoloxía de ensino

Para o desenvolvemento da materia utilizaranse os seguintes métodos de ensino-aprendizaxe:

1. Clases teórico-prácticas: debido á cantidade de contidos que é necesario abordar nesta materia, as clases desenvólense seguindo a seguinte estrutura:

Unha pequena introdución e presentación de obxectivos, resumo da clase anterior, desenvolvemento de contidos, realización das actividades prácticas e resumo final. A exposición realizarase cun ritmo tal que sexa posible, tanto a toma de apuntamentos como a comprensión dos conceptos que se trate; nas clases teóricas utilizaranse as pizarras convencionais e dixitais. Recoméndase que os alumnos aclaren todas as dúbidas que lles xurdan durante as clases.

2. Revisións bibliográficas: é aconsellable, tamén, que os alumnos vaian recompilando toda aquela información que se publique en prensa e que estea relacionada co tema tratado.

Sistema de avaliación

O sistema de avaliación terá en conta as actividades realizadas polo alumnado que se indiquen a continuación, en cada unha das oportunidades para superar a materia. O alumnado que non supere a materia na primeira oportunidade terá dereito a unha segunda oportunidade, que será a que figure no expediente académico no caso de que a cualificación alcanzada fose superior.

- Primeira oportunidade ordinaria:

A materia será avaliada ao longo do curso a través dun proceso de avaliación continua, o que permitirá superala sen ter que presentarse obrigatoriamente a un exame final, a condición de que a nota media das probas e traballos sexa superior a 5 e que en cada un deles a nota mínima sexa un 4.

Ao longo do semestre realizaranse dous controis parciais, compostos de dúas partes: unha de preguntas tipo test de resposta única e a outra de tres cuestións curtas, que permitirán avaliar o coñecemento e comprensión dos conceptos e procedementos expostos durante o desenvolvemento da materia. Estes exames teóricos

corresponderanse cos contidos expostos nas clases maxistras e a súa cualificación supoñerá o 80% da nota final da signatura.

Tamén se avaliará un traballo en grupo para apreciar os coñecementos adquiridos na realización dos distintos supostos prácticos que supoñerá un 20% da nota final.

Os alumnos/as que non superen a materia durante a avaliación continua terán que presentarse ao exame final. Neste caso a cualificación final será: 60% nota media da avaliación continua + 40% nota exame final.

No CSHG a asistencia a clase é obrigatoria e forma parte importante da formación do alumno, polo que as ausencias repetidas ás actividades presenciais considéranse unha falta de rendemento e por tanto afectarán á cualificación da materia, do seguinte modo:

- Cómputo total de horas presenciais (55 horas): 30% de ausencias e penalización de -1 punto (17 horas); 60% de ausencias e penalización de -2 puntos (33 horas).
- Se o alumno/para alcanza un 80% de ausencias sobre o total de de 0.

- Segunda oportunidade extraordinaria:

Os alumnos/as que deban superar a materia en 2ª oportunidade serán avaliados mediante un exame teórico-práctico, no que se poderá preguntar sobre calquera aspecto avaliado na 1ª oportunidade. Para superalo deberán obter como mínimo 5 puntos.

- Segunda e posteriores convocatorias: sistema de avaliación para alumnado repetidor:

O alumnado que deba superar a materia en 2º, 3º e 4º convocatoria será avaliado mediante un exame teórico-práctico, no que se poderá preguntar sobre calquera aspecto avaliado na 1ª convocatoria. Para superalo deberán obter como mínimo 5 puntos.

Tempo de estudo e traballo persoal

As actividades formativas e a súa dedicación en horas serán as seguintes:

- ⇒ Clases maxistras (36 horas) desenvolvemento de supostos prácticos (6 horas), traballos grupais (5 horas), exames e titorías (8 horas) e estudo autónomo do estudante (65 horas).

Recomendacións para o estudo da materia

Dominar os contidos da materia de Hixiene, Nutrición e Dietética de primeiro curso.

PROFESORADO

Iria Álvarez Raposeiras

Centro Superior de Hostalería de Galicia

Teléfono: 981542519

ialvarezr@cshg.es