

## Guía Docente de *Aprovisionamiento y logística*

### 1. DATOS DE LA ASIGNATURA

<b>Nombre</b>	<b>Aprovisionamiento y logística</b>				
<b>Materia</b>	Gestión empresarial				
<b>Código</b>	GGCC05				
<b>Titulación</b>	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
<b>Centro</b>	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
<b>Tipo</b>	Obligatoria				
<b>Año académico</b>	2017-2018	<b>Curso</b>	3 <sup>er</sup> curso	<b>Periodo lectivo</b>	1 <sup>er</sup> semestre
<b>Itinerario</b>	--				
<b>Idioma</b>	Castellano				
<b>ECTS</b>	3				
<b>Horario</b>	Consultar en Moodle.				
<b>Aula/Taller</b>	Consultar en Moodle.				

### 2. DATOS DEL PROFESORADO

<b>Profesora</b>	CÉSPEDES, Laura
<b>Profesor</b>	LÓPEZ, Miguel Ángel

### 3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

#### 3.1. Presentación

Estudio y desarrollo del adecuado sistema de gestión de aprovisionamiento y logística de una empresa alimentaria asociado a su control de análisis de peligros y puntos crítico de control. Contribuyendo a la excelencia financiera, económica y de gestión de la empresa.

Conceptos fundamentales en aprovisionamiento y logística. Importancia de la logística y la gestión de alimentos: efectos sobre la economía de la empresa y repercusión a la calidad de los alimentos.

#### 3.2. Objetivos

El objetivo es aprender y conocer conceptos fundamentales, modelos de funcionamiento, soluciones y técnicas en la gestión estratégica de la actividad logística de la empresa alimentaria.

Comprender en forma general la contextualización del aprovisionamiento, logística y calidad.

Entender la logística y aprovisionamiento como un factor que aporta una ventaja competitiva fundamental para la estrategia de la empresa.

Describir los principales aspectos de la cadena logística y sistema de compras para el diseño de las técnicas culinarias.

Identificar y resolver diferentes problemas de planificación de la producción que se presentan en el día a día tanto desde el punto de vista estratégico como táctico.

Dar información documentada y actualizada de las principales áreas y temas de la de los conceptos que se encuentran dentro de la logística y el aprovisionamiento.

Comprender las funciones y variables de los sistemas de autocontrol de las empresas alimentarias.

#### 3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

## 4. COMPETENCIAS

### 4.1. Competencias específicas o técnicas

**C.01:** Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.

**C.04:** Identificar y aplicar herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos (procesos de apoyo al servicio, procesos de producción y procesos de comercialización y marketing), atendiendo a la orientación al cliente, a la rentabilidad del negocio y a la normativa vigente.

**C.05:** Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.

**C.07:** Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.

**C.08:** Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.

**C.12:** Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.

### 4.2. Competencias transversales

CT. 01: Planificación y organización

CT. 02: Iniciativa

CT. 03: Flexibilidad

CT. 04: Trabajo en equipo

CT. 06: Aprender a aprender

CT. 07: Resolución de problemas

CT. 08: Comunicación eficiente

CT. 09: Uso de las TIC

## 5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

	Actividades formativas (%)							Evaluación propuesta (ECTS)				
<b>Resultado de aprendizaje</b>												
<b>RA5.10</b>	Asimilar y adquirir conocimientos relativos a aspectos relacionados con el aprovisionamiento y la logística.	30	10	30	10	10	10	100%	0,4	0,4	0,2	1
<b>RA5.11</b>	Identificar, analizar y aplicar la normativa vigente en aspectos relacionados con la gestión de compras y todo su proceso incluidos aspectos sanitarios, ambientales y de prevención y salud laboral.	30	10	30	10	10	10	100%	0,4	0,4	0,2	1
<b>RA5.12</b>	Conocer la sistemática de trabajo de control de calidad y características organolépticas de los productos.	20	10	40	20	10	-	100%	0,4	0,4	0,2	1
		<b>Total % / Actividad formativa</b>								<b>Total ECTS / Evaluación propuesta</b>		

### Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen.

## 6. CONTENIDOS

### 6.1. Contenidos

- El proceso de logística y compras. Normativas.
- El ciclo del aprovisionamiento de productos.
- Planificación, reposición, almacenamiento y gestión de los stocks.
- Calidad de producto: la recepción, trazabilidad y sistemas de conservación.
- Aplicaciones informáticas de gestión y compras.
- Sistemas automáticos de almacenamiento en la industria.
- Redes logísticas nacionales e internacionales.

## 7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

### 7.1. Recursos didácticos necesarios

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Talleres equipados para la aplicación práctica y adquisición de competencias.
- Plataforma Moodle.
- Material docente.

### 7.2. Bibliografía

#### **Bibliografía básica**

MONTES, Eduardo; LLORET, Irene; LÓPEZ, Miguel A. *Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración*. 2ª ed. Madrid: Díaz de Santos, 2009. ISBN 84-7978-927-1

#### **Bibliografía recomendada**

DOMÍNGUEZ MACHUCA y otros (1994): *Dirección de operaciones. Aspectos tácticos y operativos en la producción y los servicios*. Edit. Mac.Graw Hill, Madrid.

DOMÍNGUEZ MACHUCA y otros (1995): *Dirección de operaciones. Aspectos estratégicos en la producción y los servicios*. Edit. Mac.Graw Hill, Madrid.