

Guía Docente de *Gestión de la producción*

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre	Gestión de la producción				
Materia	Itinerario: Industria alimentaria				
Código	GGJJ03				
Titulación	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
Tipo	Optativa				
Año académico	2017-2018	Curso	4º curso	Periodo lectivo	1º semestre
Itinerario	Industria alimentaria				
Idioma	Castellano				
ECTS	6				
Horario	Consultar en Moodle.				
Aula/Taller	Consultar en Moodle.				

2. DATOS DEL PROFESORADO

Profesor	ARBOLEYA, Juan Carlos
Profesora	MARTÍNEZ, Nuria
Profesora	PEREZÁBAD, Laura
Profesores	Ponentes externos

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

3.1. Presentación

Estudio práctico sobre la supervisión de procesos alimentarios, instalaciones y procedimientos. Estudio práctico sobre la supervisión de personas y monitorización de la calidad del producto en plantas industriales. Entender los diferentes procesos y tratamientos de las materias iniciales hasta los productos finalizados preparados para el almacenamiento. Comprensión de las regulaciones alimentarias.

3.2. Objetivos

- Demostrar conocimiento en diseño higiénico y gestión de la producción.
- Trabajo práctico sobre el proceso completo de producción de un alimento, desde la base de ingredientes hasta el empaquetado del producto.
- Examinar casos prácticos relacionados con el control final de calidad sensorial.
- Estrategias de marketing de la industria alimentaria.
- Estudio de la Calidad Alimentaria.
- Desarrollar soluciones a problemas en escenarios reales de la industria.
- Entender la gestión de la calidad y entender las técnicas de mejora de la calidad.

3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas
C.03: Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.
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.07: Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.
C.09: Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.
C.11: Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.
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.
C.13: Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.

4.2. Competencias transversales
CT. 01: Planificación y organización
CT. 02: Iniciativa
CT. 03: Flexibilidad
CT. 04: Trabajo en equipo
CT. 05: Orientación al cliente
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 (%)						Total % / Actividad formativa	Evaluación propuesta (ECTS)			Total ECTS / Evaluación propuesta	
Resultado de aprendizaje												
RA7.30	Conocer las principales herramientas de gestión de la producción.	35	15	0	10	35	5	100%	1,5	0,5	0,4	2,4
RA7.31	Ser capaz de integrar en una organización herramientas para la correcta gestión de la producción.	30	10	0	15	40	5	100%	0,5	0,5	0,8	1,8
RA7.32	Ser capaz de liderar un equipo de trabajo.	20	20	0	10	40	10	100%	0	0,8	1	1,8

Mecanismos de recuperación

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

6. CONTENIDOS

6.1. Contenidos

- Diseño y aplicación de planes y programas de producción.
- Diseño de instalaciones y líneas de procesado alimentario.
- Diseño de los procesos de limpieza, higiene y salubridad.
- Control de la producción y control de operaciones críticas.
- Gestión de recursos humanos en producción.
- Gestión de almacenes y stock de productos.
- Paradas en producción e implicaciones en productos.
- Evaluación de costes en proceso. Prácticas: escandallo de productos.
- Eficiencia energética.
- Gestión medioambiental en producción.
- Análisis y valoración de la gestión de la producción, aplicados a casos concretos.

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

HEIZER, J., RENDER, B. *Dirección de la Producción y de Operaciones: Decisiones Tácticas*. 8ª Ed. Madrid. Prentice-Hall. 2007. ISBN: 9788483223611

HEIZER, J., RENDER, B. *Dirección de la Producción y de Operaciones: Decisiones Estratégicas*. 8ª Ed. Madrid. Prentice-Hall. 2007. ISBN: 9788483225332

Bibliografía recomendada

GARCÍA SUAREZ, J.L. *Cálculo, Análisis y Gestión de Costes: Guía Práctica para su aplicación en la empresa*. 2ª Ed. Madrid. Delta. 2012. ISBN: 9788415581246