

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

Código	36385
Nombre	Sistemas de producción y logística
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6.0
Curso académico	2020 - 2021

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	3	Primer cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	25 - Sistemas de producción y logística	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
MONREAL GARRIDO, MANUEL	105 - Dirección de Empresas 'Juan José Renau Piqueras'

RESUMEN

Tanto el área de Operaciones, o de producción como se la ha conocido siempre, como la de Logística, ambas incluidas e implicadas en la también conocida, y denominada, Gestión de la Cadena de Suministro (SCM), son las áreas que actualmente capitalizan el mayor nivel de interés por parte del sector empresarial.

Los sistemas de producción se refieren a los medios y procedimientos para obtener las bienes y servicios necesarios para la sociedad, mientras que la logística recoge todas aquellas actividades necesarias para facilitar el flujo de productos e información a lo largo de las cadenas de suministro, las cuales, en determinadas situaciones, llegan a convertirse en complejas redes.

Los consumidores, cada vez más exigentes, demandan un aumento de la calidad en los productos a un menor precio, y de ahí la importancia y el reto que supone conocer y dominar una serie de operaciones de producción y de logística integral, cada vez más complejas y orientadas a la competitividad. Se adopta un enfoque global, enfatizando por tanto su carácter estratégico, necesario en un entorno empresarial como el actual.



En efecto, en un mundo cada vez más globalizado, donde los clientes, proveedores y consumidores en un país son diferentes a los de otros países, así como el transporte, los inventarios, el almacenamiento, la distribución y los sistemas de comunicación, con connotaciones o diferencias entre países para atender a sus entornos empresariales específicos, dicho contexto global plantea una complejidad adicional en forma de extensas cadenas de suministro, donde, por ejemplo, una empresa desarrolla en Europa un nuevo producto, la producción se localiza en Asia, y la comercialización se realiza en Europa y Estados Unidos.

Ahora bien, sin llegar a perder esa perspectiva global, esta asignatura se centra en las actividades en un área doméstica o local, como en sería España, y trata de focalizarse aún más en las actividades de producción y logística relacionadas con la gestión de la cadena de suministro en la industria gastronómica o alimentaria. Por tanto, y siguiendo el Verifica para esta asignatura, los contenidos de la misma se resumen en:

- Introducción a los sistemas logísticos.
- Gestión y objetivos de la cadena de suministro.
- Gestión del aprovisionamiento.
- Gestión de pedidos y distribución.
- Gestión de stocks.
- Planificación de la producción.
- Diseño y gestión de almacenes.
- Distribución en planta y diseño de rutas de distribución.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

COMPETENCIAS

1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas

- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.
- Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.
- Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.



- Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.
- Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.
- Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.
- Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.
- Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.
- Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.
- Diseñar, implantar e interpretar las actuaciones y los proyectos de logística y de producción a los efectos de ayudar a la gerencia en los procesos de toma de decisiones.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El proceso de enseñanza-aprendizaje de esta asignatura debería lograr las siguientes competencias:

- Capacidad para definir, resolver y exponer de forma sistémica problemas complejos
- Capacidad para aplicar e introducir procedimientos de mejora continua en todos los ámbitos de la organización.
- Capacidad para establecer un sistema de indicadores de gestión empresarial
- Saber plantear objetivos y estrategias en los diferentes niveles de la organización, así como valorar las implicaciones y necesidades para su consecución
- Capacidad para planificar, organizar, controlar y evaluar la puesta en práctica de las estrategias empresariales en materia de logística y producción en un mundo globalizado.
- Comprender la razón de ser y el funcionamiento de las empresas en la economía global, así como su carácter sistémico y los procesos e implicaciones vinculados a su desarrollo y crecimiento
- Reconocer los factores clave de la competitividad empresarial y la sostenibilidad de las actividades económicas
- Conocer las características de los distintos sistemas productivos o de prestación de servicios y saber gestionarlos bajo criterios de eficiencia y eficacia en estrecha interrelación con las demás áreas de la empresa y con su entorno
- Desarrollar la capacidad crítica sobre la actualidad económica española e internacional



DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN A LA LOGÍSTICA Y LA CADENA DE SUMINISTRO

- 1.1. Introducción. Conceptos básicos.
- 1.2. Tipos de Logística. Evolución de la logística hacia la Cadena de Suministro.
- 1.3. Subsistemas de la cadena de suministro. Tareas, funciones y procesos.

2. GESTIÓN Y OBJETIVOS DE LA CADENA DE SUMINISTRO

- 2.1. Dirección de la cadena de suministro.
- 2.2. Actividades de planificación y relación con el resto de funciones operativas.
- 2.3. Gestión de procesos en la cadena de suministro.
- 2.4. Directrices y métricas para la logística y la cadena de suministro.

3. SUBSISTEMA DE APROVISIONAMIENTO Y GESTIÓN DE PROVEEDORES

- 3.1. La función de compras y aprovisionamientos. Objetivos.
- 3.2. El departamento de compras, actividades básicas y procesos de compra.
- 3.3. Evaluación de proveedores y estrategias de aprovisionamiento.
- 3.4. Indicadores de gestión en el aprovisionamiento y la gestión de compras.

4. SUBSISTEMA DE ALMACENAMIENTO Y GESTIÓN DE INVENTARIOS

- 4.1. Los inventarios, concepto y tipos. Factores que inciden en la creación de los inventarios.
- 4.2. Control y gestión de existencias. Sistemas de gestión de stocks con demanda independiente.
- 4.3. Diseño y organización de los almacenes. Distribución en planta de almacenes (layout). Sistemas de almacenamiento.
- 4.4. Manutención y manipulación de mercancías. Picking y preparación de pedidos. Embalaje y expedición (Packing).
- 4.5. Decisiones sobre almacenamiento y su relación con la logística

5. SUBSISTEMA DE PRODUCCIÓN

- 5.1. Sistemas y procesos de producción. La matriz producto-proceso. Distribución de la planta productiva.
- 5.2. Sistemas productivos en la industria gastronómica
- 5.3. Sistemas de planificación de la producción según plazo temporal. Sistemas de demanda dependiente: MRP (Material Requirement Planning).
- 5.4. Sistemas de producción y su relación con la logística y el abastecimiento: Just in time, Kanban, y Producción esbelta.
- 5.5. La calidad en el subsistema de producción y en el resto de la cadena logística.

**6. SUBSISTEMA DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN**

- 6.1. Fundamentos del transporte. Tipos y modalidades de transporte, características y costes.
- 6.2. El proceso de distribución. Sistemas convencionales de distribución comercial.
- 6.3. Distribución comercial y comercio electrónico
- 6.4. Sistemas de planificación de la distribución comercial según plazo temporal: los sistemas DRP (Distribution Resource Planning).
- 6.5. Modelos de transporte, distribución y planificación de rutas

7. SISTEMAS Y TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN EN LA LOGISTICA

- 7.1. Información logística y su tratamiento informático. Sistemas de codificación de productos y materiales. Identificación por radiofrecuencia (RFID). Trazabilidad.
- 7.2. Sistemas y tecnologías de información logística y la cadena de suministro. Los sistemas ERP (Enterprise Resource Planning).
- 7.3. Sistemas y tecnologías de información especializados (sistemas Best of Breed) para la logística y la cadena de suministro.

8. CALIDAD E INNOVACIÓN

- 8.1. Sistemas de calidad. Gestión de la calidad en las actividades gastronómicas.
- 8.2. Tipos de innovación. Gestión de la innovación en las actividades gastronómicas.

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	60,00	100
Elaboración de trabajos en grupo	15,00	0
Elaboración de trabajos individuales	15,00	0
Estudio y trabajo autónomo	30,00	0
Preparación de clases de teoría	15,00	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	15,00	0
TOTAL	150,00	

METODOLOGÍA DOCENTE

El tiempo de las **sesiones de teoría** se distribuirá en los siguientes apartados:

- a) Una parte expositiva a cargo del profesor, quien desarrollará los conceptos teóricos recogidos en el programa de la asignatura (80% del tiempo)



b) Una parte expositiva a cargo de los alumnos que hayan investigado y ampliado algún aspecto relevante dentro del temario de teoría, a propuesta del profesor (10% del tiempo)

c) Debate y participación en clase sobre conceptos de teoría vistos en esa sesión, tanto los impartidos por el profesor como los expuestos por los alumnos (10% del tiempo).

En las **sesiones prácticas** el estudiante desarrollará y presentará el análisis y resolución (individual y en grupo según proceda) de los ejercicios, casos y lecturas que hayan sido propuestos.

Materiales docentes y de apoyo: en el AULA VIRTUAL se publicarán todos los materiales necesarios, tanto transparencias de apoyo a las sesiones teóricas como los materiales de prácticas que sean precisos.

EVALUACIÓN

El 70% de la evaluación total corresponde a la parte de teoría, y el 30% restante a la parte práctica. La parte práctica se evalúa por el sistema de evaluación continua, considerando la asistencia, no inferior al 80% de las clases, participación, y resolución de casos y ejercicios.

Se hace constar expresamente la condición de actividad no recuperable de la evaluación continua, de acuerdo con el reglamento aprobado en Consejo de Gobierno el 30 de mayo de 2017 (ACGUV 108/2017), en su artículo 6, apartados 5 y 6, dada la naturaleza, diseño y desarrollo de esta asignatura en el aula, que no permite establecer una prueba alternativa que valore la adquisición de los resultados del aprendizaje en la segunda convocatoria.

REFERENCIAS

Básicas

- Anaya, J.J. (2011): Almacenes. Análisis, diseño y organización. La gestión operativa de la empresa. ESIC. 5ª Edición.
- Anaya, J.J. (2015): Logística integral. La gestión operativa de la empresa. ESIC. 5ª Edición.
- Chopra, S.; Meindl, P. (2008): Administración de la cadena de suministro. Estrategia, planeación y operación. Ed. Pearson-Prentice Hall. 3ª Edición.
- Guinjoan, M.; Pellicer, P. (1990): Nuevas técnicas y sistemas organizativos para las Pyme. Ed. IMPI.
- Soret de los Santos, I. (2010): Logística y operaciones en la empresa. ESIC.
- Urzelai, A. (2006): Manual básico de logística integral. Ed. Díaz de Santos.
- Velasco, J. (2013): Gestión de la logística en la empresa. Ed. Pirámide.



Complementarias

- Abele, E.; Meyer, T.; Näher, U.; Strube, G.; Sykes, R. (2008): Global Production Ed. Springer.
- Ballou, R. (1991): Logística empresarial. Control y planificación. Ed. Díaz de Santos.
- Ballou, R. (2004): Logística. Administración de la cadena de suministro. Ed. Pearson-Prentice Hall. 5ª Edición.
- Heizer, J.; Render, B. (2015): Dirección de la Producción y de Operaciones. Decisiones tácticas. Ed. Pearson. 11ª Edición.
- Hult, T.; Closs, D.; Frayer, D. (2014): Global Suply Chain Management. Leveraging processes, meaurements, and tools for strategic corporate advantage. McGraw Hill.
- Soret de los Santos, I. (2006) Logística y Marketing para la distribución comercial. ESIC

ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno

1. Contenidos

Se mantienen los contenidos inicialmente recogidos en la guía docente.

2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia

Se mantiene el peso de las distintas actividades que suman las horas de dedicación en créditos ECTS marcadas en la guía docente original. Además, las sesiones tendrán lugar en las mismas fechas y con la misma duración

3. Metodología docente

Se imparte la clase por videoconferencia síncrona BBC. Para apoyar las clases, se sube material adicional al aula virtual como, fragmentos de libros, artículos científicos, etc. También se proponen actividades por aula virtual como la realización de casos de estudio, cuestionarios etc. Las tutorías también se realizan por BBC.

4. Evaluación

En cuanto a la prueba de evaluación final, se basará en un examen que contenga preguntas tipo test y preguntas de desarrollo teórico-prácticas. El examen funcionará de la siguiente forma: se subirá al aula virtual una tarea de cuestionario a la hora prevista para el inicio del examen. Se tomarán medidas para individualizar el cuestionario: generar diferentes preguntas tipo test en el banco de preguntas, configurar la aparición de las preguntas y respuestas aleatoriamente etc.

5. Bibliografía



No hay cambios

