Universitat de Lleida

GUIA DOCENT

GESTIÓ DE LA PRODUCCIÓ

Coordinació: FALGUERA PASCUAL, VÍCTOR

Any acadèmic 2017-18

2017-18

Informació general de l'assignatura

Denominació	GESTIÓ DE LA PRODUCCIÓ
Codi	102240
Semestre d'impartició	1R Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA
Caràcter	

Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
Grau en Ciència i Tecnologia d'Aliments	4	OBLIGATÒRIA	Presencial

Nombre de crèdits ECTS	6
Grups	1GG
Crèdits teòrics	0
Crèdits pràctics	0
Coordinació	FALGUERA PASCUAL, VÍCTOR
Departament/s	TECNOLOGIA D'ALIMENTS
Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant	Hores presencials: 60 Hores no presencials: 90
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.
Idioma/es d'impartició	Català: 60% Castellà: 35% Anglès: 5%
Horari de tutoria/lloc	Javier Arántegui (coordinador) Centre: ETSEA Departament: Tecnologia d'Aliments Despatx: 2.2.13 Horari consulta: A convenir Telèfon: 973702595 Pedro Elez Centre: ETSEA Departament: Tecnologia d'Aliments Despatx: 2.1.09.2 Horari consulta: A convenir Telèfon: 973702601 Tomas Ramo Centre: ETSEA Departament: Tecnologia d'Aliments Despatx: 2.2.12 Horari consulta: A convenir Telèfon: 973702605

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
ELEZ MARTINEZ, PEDRO	pelez@tecal.udl.cat	1	
FALGUERA PASCUAL, VÍCTOR	vfalguera@tecal.udl.cat	4	
RAMO APARICIO, TOMAS	tramo@tecal.udl.cat	1	

Informació complementària de l'assignatura

L'assignatura s'organitza en tres grans parts:

- Gestió de la producció i l'energia en l'empresa alimentària.
- Gestió de subproductes i residus de la indústria alimentària.
- Gestió de la innovació en la indústria alimentària.

Objectius acadèmics de l'assignatura

L'estudiant, al superar l'assignatura, ha de ser capaç de:

- Descriure l'entorn de la innovació en el sector alimentari.

- Planificar activitats d'innovació a l'empresa alimentària.

- Saber planificar la producció d'una indústria alimentària

- Conèixer les principals estratègies d'optimització energètica per a una indústria alimentària

- Gestionar els subproductes alimentaris

- Conèixer el tractament de residus en la indústria alimentària

Competències

Competències generals

Es garantiran, com a mínim, les següents competències bàsiques:

CG1: Que els estudiants hagin demostrat posseir i comprendre coneixements de la base de la educació secundària general a un nivell que, si bé es recolza en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda d'aquesta àrea.

CG2: Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una manera professional i tinguin les competències que acostumen a demostrar-se mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins del seu àrea d'estudi.

CG3: Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.

CG4: Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no

especialitzat.

CG5: Que els estudiants hagin desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.

A més, el graduat ha de ser capaç de:

CG6: Analitzar situacions concretes, definir problemes, prendre decisions i implementar plans d'actuació en la recerca de solucions.

CG7: Interpretar estudis, informes, dades i analitzar-les numèricament.

CG8: Seleccionar i fer anar les fonts d'informació escrites i informatitzades disponibles relacionades amb l'activitat professional.

CG9: Utilitzar les eines informàtiques i de la comunicació existents com a suport pel desenvolupament de la seva activitat professional (competència estratègica UdL)

CG10: Treballar sol i en equip multidisciplinar.

CG11: Entendre i expressar-se en la terminologia adient.

CG12: Presentar correctament informació de forma oral i escrita (competència estratègica UdL)

CG13: Discutir i argumentar en fòrums diversos.

CG14: Comunicar-se i dominar un idioma estranger (competència estratègica UdL)

CG15: Reciclar-se en els nous avanços tecnològics mitjançant un aprenentatge continu.

CG16: Valorar la formació integral, la motivació personal i la mobilitat.

CG17: Analitzar i valorar les implicacions socials i ètiques de l'activitat professional. CG18: Tenir un esperit crític i innovador.

CG19: Analitzar i valorar les implicacions mediambientals en la seva activitat professional.

CG20: Respectar els drets fonamentals d'igualtat entre homes i dones, la promoció dels Drets Humans i els valors propis d'una cultura de pau i de valors democràtics.

Competències específiques

El graduat en Ciència i Tecnologia d'Aliments desprès de finalitzar els seus estudis haurà adquirit els següents coneixements i competències:

Gestió i Qualitat en la indústria alimentària

CE44: Elaborar un pla productiu i dirigir processos agroalimentaris.

CE45: Establir formes per gestionar el control de qualitat de productes en les diferents fases del procés productiu.

CE46: Organitzar la gestió de subproductes i residus de la indústria alimentària.

CE47: Identificar, analitzar i donar solució als problemes mediambientals generats per les indústries agroalimentàries.

CE54: Efectuar estudis de mercat sobre productes agroalimentaris, i innovació de productes.

Continguts fonamentals de l'assignatura

A. Gestió de la producció

1. La direcció de producció. Presentació. El concepte de producció. Direcció estratègica.

2. El producte. Concepte de producte. Selecció del producte. El procés d'elecció de nous productes.

3. La capacitat de la planta productiva. Classes de capacitat. Classes de processos productius. Determinació de les necessitats futures de capacitat.

4. Distribució de la planta. La distribució de la planta. Factors que afecten a la distribució de la planta. Classes de distribucions de planta.

5. La direcció de projectes. Definició d'un projecte. Components d'un projecte. Definició de la direcció de projectes. L'organització de l'empresa i altres influencies. El procés de direcció de projectes.

6.

B. Gestió de subproductes i residus

7. Introducció a la gestió de residus i subproductes a la indústria alimentària. Definicions a la UE. Classificació. Caracterització dels principals residus i subproductes de la indústria alimentària. Principals vies de reutilització.

8. Ús de subproductes d'origen vegetal. Subproductes del processat de vegetals. Recuperació de grups funcionals.

9. Ús de subproductes d'origen animal. Definició de subproductes d'origen animal. Caracterització i vies de reutilització.

10. Ús de subproductes de la indústria pesquera. Principals subproductes del processat de la pesca. Usos dels subproductes.

11. Digestió anaeròbia de residus orgànics. Principis de la digestió anaeròbia. Tractament microbià anaerobi de la matèria orgànica. Beneficis i límits de la codigestió.

12. ISO 14000: Sistema de gestió ambiental. Família de normes. Avantatges. Relació amb la norma ISO 9001.

C. Innovació en la indústria alimentària.

13. Introducció a la innovació. Definició i concepte d'innovació. Classificació de les innovacions. Avantatges de la innovació. Factors clau per innovar. Sistemes d'innovació.

14. Gestió de la innovació. Dimensió estratègica de la innovació. Identificació d'idees innovadores. Desenvolupament de projectes d'innovació. Explotació de resultats d'innovació.

15. Innovació en la indústria alimentària. Innovació en producte. Innovació en procés. Innovació en màrqueting.

Eixos metodològics de l'assignatura

Tipus d'activitat	**Descripció**	**Activitat presencial Alumne**		**Activitat no presencial Alumne**		**Avaluació**	**Temps total**	
Objectius	**Hores**	**Treball alumne**	**Hores**	**Hores**	**Hores**	**Hores**		
Lliçó magistral	Classe magistral (Aula. Grup gran)	Explicació dels principals conceptes	38	Estudi: Conèixer, comprendre i sintetitzar coneixements	**68**	**6**	112	**4.5**
Problemes i casos	Classe participativa (Aula. Grup gran)	Resolució de problemes i casos	12	Aprendre a resoldre problemes i casos	**18**		30	**1.2**
Seminari	Classe participativa (Grup mitjà)	Realització d'activitats de discussió o aplicació	4	Resoldre problemes i casos. Discutir	4		8	**0.3**
Laboratori	Pràctica de Laboratori (Grup mitjà)	Execució de la pràctica: comprendre fenòmens, mesurar...		Estudiar i Realitzar memòria				
Aula d' informàtica	Pràctica d'aula d'informàtica (Grup mitjà)	Execució de la pràctica: comprendre fenòmens, mesurar...		Estudiar i Realitzar memòria				
Pràctiques de camp	Pràctica de camp (Grup mitjà)	Execució de la pràctica: comprendre fenòmens, mesurar...		Estudiar i Realitzar memòria				
Visites	Visita a explotacions o industries	Realització de la visita		Estudiar i Realitzar memòria				

Activitats dirigides	Treball de l'alumne (individual o grup)	Orientar a l'alumne en el treball (en horari de tutories)	Realitzar un treball bibliogràfic, pràctic, etc.				
Altres							
Totals		**54**		**84**	**6**	**150**	**6**

Sistema d'avaluació

1ª prova – 40%

2ª prova – 40%

Problemes capacitat de producció – 5%

Problema distribució de planta – 10%

Treball bibliogràfic sobre tractament de subproductes o residus alimentaris – 10%

Nota mínima a cada prova per fer mitja: 4/10. Entregar els treballs es obligatori per aprovar.

Tipus d'activitat	**Activitat d'Avaluació**		**Pes qualificació**
	Procediment	**Numero**	**(%)**
Lliçó magistral	Proves escrites sobre la teoria del programa de l'assignatura	2	**80 (40+40)**
Problemes i casos	Lliuraments o proves escrites sobre problemes i casos	2	**20**
Total			**100**

Bibliografia i recursos d'informació

Bibliografia bàsica

Escorsa i Castells, P. (2003).Tecnología e innovación en la empresa. Edicions UPC. Barcelona. Velasco Balmaseda, E. (2010). Gestión de la innovación: elementos integrantes y su aplicación en empresas innovadoras del País Vasco. Universidad del País Vasco.

Oreopoulou, V. y Russ, W. (eds.) (2007) Utilization of By-Products and Treatment of Waste in the Food Industry. Springer.

De Meyer, A. , Wittenberg, A. 1994. "Nuevo enfoque de la función de la producción". Ed. Folio S.A. Barcelona.

Laañeta, J. 1995. "Métodos modernos de gestión de la producción". Ed. Alianza. Madrid. *Molina, G.* 1985. "Manual de la eficiencia energética eléctrica en la industria" CADEM. Bilbao. *Merino, J.Mª.* 1991. "Manual de la eficiencia energética en instalaciones de bombeo". CADEM. Bilbao.

Molina, L. A.; Gourulo, A. 1993. "Manual de la eficiencia energética térmica en la industria". CADEM. Bilbao.