



GUIA DOCENT
GESTIÓ DE LA PRODUCCIÓ

Coordinació: FALGUERA PASCUAL, VICTOR

Any acadèmic 2023-24

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 dels Aliments	4	OBLIGATÒRIA	Presencial
Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	6			
Tipus d'activitat, crèdits i grups	Tipus d'activitat	PRAULA	TEORIA	
	Nombre de crèdits	2	4	
	Nombre de grups	1	1	
Coordinació	FALGUERA PASCUAL, VICTOR			
Departament/s	TECNOLOGIA, ENGINYERIA I CIÈNCIA 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: 80% Castellà: 20%			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
ELEZ MARTINEZ, PEDRO	pedro.elez@udl.cat	1	
FALGUERA PASCUAL, VICTOR	victor.falguera@udl.cat	4	
ISLA LLANES, ALFREDO	alfred.isla@udl.cat	1	

Informació complementària de l'assignatura

L'assignatura s'organitza en quatre blocs:

- Bloc A. Planificació i gestió de la producció.
- Bloc B. Gestió eficient dels recursos.
- Bloc C. Gestió de subproductes i residus.
- Bloc D. Gestió de la innovació a 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'indole 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 després 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

Bloc A. Planificació i gestió de la producció.

1. La direcció de producció.

2. El producte.

3. La capacitat de la planta productiva.
4. Distribució de la planta.
5. La direcció de projectes.

Bloc B. Gestió eficient dels recursos.

6. Els recursos necessaris per a la producció.
7. Factors que configuren la gestió d'una fàbrica.
8. Digitalització i noves eines per a una gestió eficient.

Bloc C. Gestió de subproductes i residus.

9. Introducció a la gestió de residus i subproductes a la indústria alimentària.
10. Ús de subproductes d'origen vegetal.
11. Ús de subproductes d'origen animal.
12. Ús de subproductes de la indústria pesquera.
13. ISO 14000: Sistema de gestió ambiental.

Bloc D. Gestió de la innovació a la indústria alimentària.

14. Introducció a la innovació.
15. Gestió de la innovació.
16. Innovació a la indústria alimentària.

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 indústries	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 (bloc B) – 17%

1a prova (bloc D) – 17%

2a prova (blocs A i C) – 56%

Treball de curs i defensa – 10%

Nota mínima de la nota de cada prova per fer mitjana: 4/10. Entregar i defensar els treballs és obligatori per aprovar.

Tipus d'activitat	Activitat d'Avaluació	Pes qualificació	
		Numero	(%)
Lliçó magistral	Proves escrites sobre la teoria del programa de l'assignatura	2	90
Problemes i casos	Lliuraments o proves escrites sobre problemes i casos	1	10
Total			100

Bibliografia i recursos d'informació

Bibliografia bàsica

Albiol, R.; Ferràs, X.; Palmer, J. (2002). Gestió de projectes. Centred'Innovació i Desenvolupament Empresarial (CIDEM). Generalitat de Catalunya. Disponible online: http://xarxanet.org/sites/default/files/cidem_-_gestio_projectes.pdf

Osterwalder, A; Pigneur, Y. (2010). Business Model Generation: A Handbook for Visionaries, Game Changers, and Challengers. Wiley.

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.; 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.M^º. 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.