



Universitat de Lleida

# GUÍA DOCENTE **GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN**

Coordinación: FALGUERA PASCUAL, VÍCTOR

Año académico 2021-22

## Información general de la asignatura

<b>Denominación</b>	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN			
<b>Código</b>	102240			
<b>Semestre de impartición</b>	1R Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
<b>Carácter</b>	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	4	OBLIGATORIA	Presencial
<b>Número de créditos de la asignatura (ECTS)</b>	6			
<b>Tipo de actividad, créditos y grupos</b>	<b>Tipo de actividad</b>	PRAULA	TEORIA	
	<b>Número de créditos</b>	2	4	
	<b>Número de grupos</b>	1	1	
<b>Coordinación</b>	FALGUERA PASCUAL, VÍCTOR			
<b>Departamento/s</b>	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			
<b>Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante</b>	Horas presenciales: 60 Horas no presenciales: 90			
<b>Información importante sobre tratamiento de datos</b>	Consulte <a href="#">este enlace</a> para obtener más información.			
<b>Idioma/es de impartición</b>	Catalán: 60% Castellano: 35% Inglés: 5%			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\profesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
ELEZ MARTINEZ, PEDRO	pedro.elez@udl.cat	1	
FALGUERA PASCUAL, VÍCTOR	victor.falguera@udl.cat	4	
RAMO APARICIO, TOMAS	tomas.ramo@udl.cat	1	

## Información complementaria de la asignatura

La asignatura se organiza en cuatro bloques:

- Bloque A. Planificación y gestión de la producción.
- Bloque B. Gestión eficiente de los recursos.
- Bloque C. Gestión de subproductos y residuos.
- Bloque D. Gestión de la innovación en la industria alimentaria.

## Objetivos académicos de la asignatura

El estudiante, al superar la asignatura, ha de ser capaz de:

- Describir el entorno de la innovación en el sector alimentario.
- Planificar actividades de innovación en la empresa alimentaria.
- Saber planificar la producción de una industria alimentaria
- Conocer las principales estrategias de optimización energética para una industria alimentaria
- Gestionar los subproductos alimentarios
- Conocer el tratamiento de residuos en la industria alimentaria

## Competencias

### Competencias generales

Se garantizarán, como mínimo las siguientes competencias básicas:

CG1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos a partir de la base de la educación secundaria general a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de dicha área.

CG2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CG3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CG4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CG5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Además, el graduado ha de ser capaz de:

CG6: Analizar situaciones concretas, definir problemas, tomar decisiones e implementar planes de actuación en la búsqueda de soluciones.

CG7: Interpretar estudios, informes, datos y analizarlos numéricamente.

CG8: Seleccionar y manejar las fuentes de información escritas e informatizadas disponibles relacionadas con la actividad profesional.

CG9: Utilizar las herramientas informáticas y de la comunicación existentes como soporte para el desarrollo de su actividad profesional (competencia estratégica UdL)

CG10: Trabajar solo y en equipo multidisciplinar.

CG11: Entender y expresarse con la terminología adecuada.

CG12: Presentar correctamente información de forma oral y escrita (competencia estratégica UdL)

CG13: Discutir y argumentar en fóruns diversos.

CG14: Comunicarse y dominar un idioma extranjero (competencia estratégica UdL)

CG15: Reciclarse en los nuevos avances tecnológicos mediante un aprendizaje continuo.

CG16: Valorar la formación integral, la motivación personal y la movilidad.

CG17: Analizar y valorar las implicaciones sociales y éticas de la actividad profesional.

CG18: Tener un espíritu crítico e innovador.

CG19: Analizar y valorar las implicaciones medioambientales en la su actividad profesional.

CG20: Respetar los derechos fundamentales de igualdad entre hombres y mujeres, la promoción de los Derechos Humanos y los valores propios de una cultura de paz y de valores democráticos

### Competencias específicas

El graduado en Ciencia y Tecnología de Alimentos después de finalizar sus estudios habrá adquirido los siguientes conocimientos y competencias:

- **Gestión y Calidad en la industria alimentaria**

CE44. Elaborar un plan productivo y dirigir procesos agroalimentarios.

CE46. Organizar la gestión de subproductos y residuos de la industria alimentaria.

CE47. Identificar, analizar y dar solución a los problemas medioambientales generados por las industrias agroalimentarias.

CE54. Efectuar estudios de mercado sobre productos agroalimentarios, e innovación de productos.

## Contenidos fundamentales de la asignatura

Bloque A. Planificación y gestión de la producción.

1. La dirección de producción.
2. El producto.
3. La capacidad de la planta productiva.
4. Distribución de la planta.
5. La dirección de proyectos.

Bloque B. Gestión eficiente de los recursos.

6. Los recursos necesarios para la producción.
7. Factores que configuran la gestión de una fábrica.
8. Digitalización y nuevas herramientas para una gestión eficiente.

Bloque C. Gestión de subproductos y residuos.

9. Introducción a la gestión de residuos y subproductos en la industria alimentaria.
10. Uso de subproductos de origen vegetal.
11. Uso de subproductos de origen animal.
12. Uso de subproductos de la industria pesquera.
13. ISO 14000: Sistema de gestión ambiental.

Bloque D. Gestión de la innovación en la industria alimentaria.

14. Introducción a la innovación.
15. Gestión de la innovación.
16. Innovación en la industria alimentaria.

## Ejes metodológicos de la asignatura

Tipo de actividad	Descripción	Actividad presencial Alumno		Actividad no presencial Alumno		Evaluación Horas	Tiempo total	
		Objetivos	Horas	Trabajo alumno	Horas		Horas	ECTS
<b>Lección magistral</b>	Clase magistral (Aula. Grupo grande)	Explicación de los principales conceptos	38	Estudio: Conocer, comprender y sintetizar conocimientos	68	6	112	4.5
<b>Problemas y casos</b>	Clase participativa (Aula. Grupo grande )	Resolución de problemas y casos	4	Aprender a resolver problemas y casos	4		8	0.3
<b>Seminario</b>	Clase participativa (Grupo mediano)	Realización de actividades de discusión o aplicación		Resolver problemas y casos. Discutir				
<b>Laboratorio</b>	Práctica de Laboratorio (Grupo mediano)	Ejecución de la práctica: comprender fenómenos, medir...		Estudiar y Realizar memoria				
<b>Aula de informática</b>	Práctica de aula de informática (Grupo mediano )	Ejecución de la práctica: comprender fenómenos, medir...		Estudiar y Realizar memoria				

<b>Prácticas de campo</b>	Práctica de campo (Grupo mediano )	Ejecución de la práctica: comprender fenómenos, medir...		Estudiar y Realizar memoria		
<b>Visitas</b>	Visita a explotaciones o industrias	Realización de la visita	4	Estudiar y Realizar memoria	4	0.32
<b>Actividades dirigidas</b>	Trabajo del alumno (individual o grupo)	Orientar al alumno en el trabajo (en horario de tutorías)		Realizar un trabajo bibliográfico, práctico, etc.		
<b>Otras</b>						
<b>Totales</b>			<b>54</b>		<b>84</b>	<b>6</b>
					<b>150</b>	<b>6</b>

## Sistema de evaluación

1ª prueba (bloques A y B) – 45%

2ª prueba (bloques C y D) – 45%

Trabajo bibliográfico sobre tratamiento de subproductos o residuos alimentarios – 10%

Nota mínima de cada bloque para promediar: 4/10. Entregar los trabajos es imprescindible para aprobar.

Tipo de actividad	Actividad de Evaluación		Peso calificación (%)
	Procedimiento	Numero	
<b>Lección magistral</b>	Pruebas escritas sobre la teoría del programa de la asignatura	2	<b>60 (30+30)</b>
<b>Problemas y casos</b>	Entregas o Pruebas escritas sobre problemas y casos	2	<b>14 (7+7)</b>
<b>Seminario</b>	Pruebas escritas o orales	1	<b>7</b>
<b>Laboratorio</b>	Entrega de memorias.	1	<b>12</b>
<b>Visitas</b>	Entrega de memorias. Pruebas escritas o orales	1	<b>7</b>
<b>Total</b>			<b>100</b>

## Bibliografía y recursos de información

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\\_-](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<sup>a</sup>. 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.*