

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

**ASIGNATURA:** Dirección de la Producción en Industria Alimentaria

**PLAN DE ESTUDIOS:** Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria

**GRUPO:** 2021-T1

**CENTRO:** Escuela Politécnica Superior

**CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:** Optativo

**ECTS:** 6,0

**CURSO:** 4º

**SEMESTRE:** 2º Semestre

**IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:**

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

**HORARIOS :**

Día	Hora inicio	Hora fin
Lunes	17:00	19:00
Martes	17:00	19:00

**EXÁMENES ASIGNATURA:**

Día	Hora inicio	Hora fin	Aula
23 de junio de 2021	16:00	18:30	Aula 1132
19 de julio de 2021	16:00	18:30	Aula 1123

## DATOS DEL PROFESOR

**NOMBRE Y APELLIDOS:** MARÍA PRADOS PRIVADO

**EMAIL:** [mprados@uemc.es](mailto:mprados@uemc.es)

**TELÉFONO:** 983 00 10 00

**HORARIO DE TUTORÍAS:** Martes a las 16:00 horas

**CV DOCENTE:**

Acabé Ingeniería Técnica Industrial, especialidad en Mecánica en la Universidad Pontificia Comillas (ICAI).

Posteriormente, estudié en la misma Universidad Ingeniería Industrial.

Obtuve mi doctorado en Ingeniería Mecánica por la Universidad de Zaragoza.

Soy Profesor Asociado en el Departamento de Medios Continuos y Teoría de Estructuras en la Universidad Carlos III de Madrid y trabajo como ingeniero de investigación en una empresa privada.

**CV PROFESIONAL:**

Desde que finalicé mis estudios de Ingeniería Técnica Industrial, he desarrollado mi experiencia profesional en el campo de la investigación en bioingeniería y biomecánica. Actualmente compagino mi actividad profesional como Ingeniero con la docencia como Profesor Asociado.

**CV INVESTIGACIÓN:**

Mis trabajos de investigación han dado lugar a la publicación de diversos artículos científicos en revistas nacionales e internacionales indexadas en índices de reconocido prestigio científico, como JCR. También he participado en distintos congresos nacionales e internacionales y he realizado estancias en centros extranjeros de investigación.

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

**DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:**

Una vez finalizada esta asignatura, el alumno deberá ser capaz de:

- 1) Conocer conceptos básicos de dirección estratégica y de dirección de producción y logística empresarial.
- 2) Planificar, organizar y mejorar la estrategia y el sistema logístico-productivo en una organización, industrial o de servicios.

**CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:**

1. **Dirección de la producción** : Dirección de la producción
  1. Introducción a la dirección de operaciones : Introducción a la dirección de operaciones
  2. Diseño del producto y del servicio : Diseño del producto y del servicio
  3. Gestión de la calidad : Gestión de la calidad
  4. Gestión y control de la capacidad : Gestión y control de la capacidad
  5. Localización : Localización
  6. Diseño de la organización : Diseño de la organización
  7. Diseño del puesto de trabajo : Diseño del puesto de trabajo
  8. Gestión de suministros : Gestión de suministros
  9. Inventario : Inventario
  10. Programación intermedia y a corto plazo : Programación intermedia y a corto plazo

**RECURSOS DE APRENDIZAJE:**

Al alumno se le proporcionará las presentaciones en PDF de cada uno de los temas que se explicarán a lo largo de la asignatura así como ejercicios relacionados con lo explicado en clase para su resolución tanto en clase como en casa.

**COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO**

**COMPETENCIAS BÁSICAS:**

- CB3. 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

**COMPETENCIAS GENERALES:**

- CG01. Capacidad de análisis y síntesis
- CG02. Capacidad de organización y planificación
- CG03. Capacidad para la resolución de problemas
- CG04. Capacidad para tomar decisiones
- CG09. Capacidad para trabajar en equipo
- CG14. Capacidad de adaptación a nuevas situaciones
- CG15. Motivación por la calidad
- CG16. Capacidad para generar nuevas ideas (creatividad)
- CG18. Iniciativa y espíritu emprendedor

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:**

- CE03. Capacidad para Controlar y optimizar los procesos y los productos
- CE04. Habilidades para Desarrollar nuevos procesos y productos

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

El alumno será capaz de:

- Controlar y optimizar los procesos y los productos

## BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- Heizer, J. y Render, B. (2015): Dirección de la Producción y de Operaciones. Decisiones estratégicas. Pearson. ISBN: 978-84-832-2533-2
- Murphy, Jr., P.R.; Knemeyer A.M. (2015): Logística Contemporánea. Pearson. ISBN: 9786073232975

### WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

-(http://-)

-

## PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

### METODOLOGÍAS:

#### MÉTODO DIDÁCTICO:

El papel del profesor cobra importancia a través de la impartición de clases magistrales que podrá utilizar para explicar los contenidos teóricos, resolver dudas que se planteen durante la sesión, ofrecer retroalimentación sobre las actividades de evaluación continua o realizar sesiones de tutoría de carácter grupal.

Tras la explicación de los contenidos teóricos, el profesor propondrá ejercicios prácticos a los alumnos para resolver durante las clases y afianzar los contenidos de cada tema.

#### CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Los contenidos teóricos serán explicados por el profesor en cada uno de los temas y, a continuación, se propondrá a los alumnos ejercicios prácticos relacionados con el tema desarrollado. Estos ejercicios se realizarán en clase, proporcionando a los alumnos un tiempo para pensarlos y tratar de resolverlos, y a continuación se propondrá una resolución a los mismos.

La planificación semanal estimada de la asignatura es la siguiente:

Semana 1: Presentación y tema 1 (Introducción a la dirección de operaciones)

Semana 2: Tema 2 (diseño del producto)

Semana 3: Tema 3 (gestión de la calidad)

Semana 4: Realización de actividades evaluables

Semana 5: Tema 4 (Gestión y control de la capacidad)

Semana 6: Tema 5 (Localización)

Semana 7: Tema 6 (Diseño de la organización)

Semana 8: Realización de actividades evaluables

Semana 9: Tema 7 (Diseño del puesto de trabajo)

Semana 10: Tema 8 (Gestión de suministros)

Semana 11: Tema 9 (Inventarios)

Semana 12: Realización de actividades evaluables

Semana 13: Resumen de la asignatura

Semana 14: Realización de actividades evaluables

Para las cuatro tutorías grupales, los alumnos dispondrán de problemas prácticos que tendrán que resolver en casa,

entregar en Moodle y que se corregirán durante dicha hora de tutoría.

Las tutorías grupales se realizarán los lunes de 21:00 a 22:00 horas en las semanas 4, 8, 12 y 15.

#### PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

##### PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Entrega de ejercicios evaluables				X				X				X			X	X	X	X

#### CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

El alumno deberá realizar cuatro entregas individuales, una por cada mes (de febrero a mayo), coincidiendo con las tutorías grupales. Estas entregas serán avisadas durante las clases presenciales y en el horario de tutoría grupal se corregirán. Cada una de la entregas tendrá un peso del 10% sobre la nota final, es decir, la evaluación continua durante la convocatoria ordinaria, tendrá un peso total del 40%.

La actitud del alumno en clase, su participación, asistencia, etc será evaluada por parte del profesor y tendrá un peso del 10% de la nota final de la convocatoria ordinaria.

El 50% restante, se corresponderá con el examen final de la asignatura que se realizará en el horario fijado por la Universidad. Será necesario aprobar tanto la evaluación continua como el examen final (obtener una nota superior o igual a 5) para aprobar la asignatura.

Según el *Plan específico para la adaptación de la evaluación presencial*, se contemplan los siguientes escenarios:

- 1) Las pruebas de evaluación aprobadas en las guías docentes se desarrollarán de forma presencial en las instalaciones de la Universidad, siempre y cuando la Universidad cuente con la autorización por parte de las autoridades competentes.
- 2) Si existiese algún impedimento para la realización de forma presencial de alguna de las pruebas de evaluación, continua o final, previstas en las guías docentes de las asignaturas (confinamiento por casos sospechosos, confirmados con infección activa o restricciones de carácter general debido a la situación sanitaria), éstas serán reprogramadas, no pudiendo realizarse hasta que la situación sanitaria revierta.
- 3) En caso de que, debido a la situación sanitaria, las medidas de restricción de movilidad o en su caso de confinamiento, afecten a la Universidad en su conjunto o bien a una o varias titulaciones, se establecen las siguientes directrices de evaluación adaptadas a un entorno remoto (no presencial):

##### A. Evaluación Continua:

Las pruebas de evaluación continua se realizarán de manera presencial a través de cuestionario de Moodle y, además, realizar la entrega de su solución mediante la herramienta de Tarea de Moodle. En caso de ser necesario una adaptación en remoto, los alumnos recibirán la evaluación continua mediante un cuestionario en Moodle donde deberán elegir la solución correcta y, además, realizar la entrega de su solución mediante la herramienta de Tarea de Moodle.

##### B. Evaluación Final - Conv. Ordinaria

Las pruebas de la convocatoria ordinaria se realizarán de manera presencial a través de cuestionario de Moodle y, además, realizar la entrega de su solución mediante la herramienta de Tarea de Moodle. En caso de ser necesario una adaptación en remoto, los alumnos recibirán la evaluación continua mediante un cuestionario en Moodle donde deberán elegir la solución correcta y, además, realizar la entrega de su solución mediante la herramienta de Tarea de Moodle.

#### CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

En el caso de que un alumno deba presentarse a la convocatoria extraordinaria, se tendrá en cuenta la nota obtenida en la evaluación continua siempre y cuando ésta haya sido aprobada. La nota final de la asignatura se obtendrá como la suma de la Evaluación Continua (40%) más la actitud (10%) más la nota del examen final (50%).

En el caso de que el alumno haya suspendido el examen de la convocatoria ordinaria o la evaluación continua, deberá presentarse al examen final en cuyo caso tendrá un peso del 100%.

Según el *Plan específico para la adaptación de la evaluación presencial*, se contemplan los siguientes escenarios:

- 1) Las pruebas de evaluación aprobadas en las guías docentes se desarrollarán de forma presencial en las instalaciones de la Universidad, siempre y cuando la Universidad cuente con la autorización por parte de las autoridades competentes.
- 2) Si existiese algún impedimento para la realización de forma presencial de alguna de las pruebas de evaluación, continua o final, previstas en las guías docentes de las asignaturas (confinamiento por casos sospechosos, confirmados con infección activa o restricciones de carácter general debido a la situación sanitaria), éstas serán reprogramadas, no pudiendo realizarse hasta que la situación sanitaria revierta.
- 3) En caso de que, debido a la situación sanitaria, las medidas de restricción de movilidad o en su caso de confinamiento, afecten a la Universidad en su conjunto o bien a una o varias titulaciones, se establecen las siguientes directrices de evaluación adaptadas a un entorno remoto (no presencial):

#### C. Evaluación Final - Conv. Extraordinaria

Las pruebas de la convocatoria extraordinaria se realizarán de manera presencial a través de cuestionario de Moodle y, además, realizar la entrega de su solución mediante la herramienta de Tarea de Moodle. En caso de ser necesario una adaptación en remoto, los alumnos recibirán la evaluación continua mediante un cuestionario en Moodle donde deberán elegir la solución correcta y, además, realizar la entrega de su solución mediante la herramienta de Tarea de Moodle.

#### SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	10%
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	40%
Pruebas objetivas	40%
Escalas de actitudes	10%

#### EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos por el profesor podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una «evaluación excepcional». El estudiante podrá justificar la existencia de estas razones excepcionales mediante la cumplimentación y entrega del modelo de solicitud y documentación requerida para tal fin en la Secretaría de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en los siguientes plazos: con carácter general, desde la formalización de la matrícula hasta el viernes de la segunda semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de la Universidad, y hasta el viernes de la cuarta semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de nuevo ingreso. En los siete días hábiles siguientes al momento en que surja esa situación excepcional si sobreviene con posterioridad a la finalización del plazo anterior.

Se mantienen las condiciones establecidas por el profesorado para el alumnado que tiene concedida la evaluación excepcional, salvo aquellas pruebas de evaluación que requieran de una adaptación en remoto debido a la situación de confinamiento completo de la titulación o de la propia Universidad. Se atenderá en todo caso a lo previsto en el “*Plan UEMC de medidas frente a la Covid-19*”, así como a los *Planes Específicos* que se han implementado para atender a la situación sanitaria motivada por el Covid-19

<https://www.uemc.es/p/documentacion-covid-19>

Para los estudiantes que estén acogidos al Programa de Atención a la Diversidad y Apoyo al Aprendizaje -PROADA- podrán realizarse adaptaciones en las pruebas de evaluación o en otros aspectos descritos en la guía docente, sin que estas adaptaciones suponga una disminución en el grado de exigencia requerido para superar la asignatura. Estas adaptaciones se llevarán a cabo teniendo en cuenta las recomendaciones de los protocolos específicos diseñados para cada alumno particular.