

**FICHA IDENTIFICATIVA****DATOS DE LA ASIGNATURA**

Código: 36385
Nombre: Sistemas de producción y logística
Ciclo: Grado
Créditos ECTS: 6
Curso académico: 2025-26

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	3	Primer cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Sistemas de producción y logística	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

JULIAN RUBIO FRANCISCO JAVIER

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 los 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 / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas

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.

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.

Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

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.

Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las 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.

Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.

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.

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.

Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

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.

- 4.1. Los inventarios, concepto y tipos. Factores que inciden en la creación de los inventarios.



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 Bread) para la logística y la cadena de suministro.
- 7.4. Digitalización y desarrollo en la nube. La industria 4.0 y la logística 4.0.
- 7.5. La logística sostenible y los objetivos de desarrollo sostenible (O.D.S. 2030)

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 (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Teoría	60,00
Total horas	60,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	30,00
Estudio y trabajo autónomo	30,00
Preparación de clases	30,00
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	90,00

METODOLOGÍA DOCENTE

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

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



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, se hace constar expresamente la condición de actividad no recuperable la parte dedicada a la asistencia (10%) pudiendo recuperar en segunda convocatoria las actividades recuperables (20%) de evaluación continua.

El uso de la Inteligencia Artificial, y cualquier otro tipo de herramienta similar, estará permitido para ser aplicada, tanto al trabajo en el aula como el autónomo, siempre y cuando el estudiante incorpore a estas tareas una declaración de uso responsable, indicando, en cada caso, la fuente y las partes del trabajo afectadas.

Siguiendo el artículo 28 del Reglamento de usos lingüísticos de la Universitat de València (*ACGUV 167/2014, de 30 de septiembre, modificado por *ACGUV 146/2023), "los enunciados de los exámenes y ejercicios se presentarán en la lengua en que se haya ofrecido oficialmente la asignatura".

BIBLIOGRAFÍA

- 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.
- 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, meausurements, and tools for strategic corporate advantage. McGraw Hill.
- Soret de los Santos, I. (2006) Logística y Marketing para la distribución comercial. ESIC