

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA**

Codi: 36385
Nom: Sistemes de producció i logística
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 6
Curs acadèmic: 2026-27

TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	3	Primer quadrimestre

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Sistemes de producció i logística	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

JULIAN RUBIO FRANCISCO JAVIER

RESUM

Tant l'àrea d'Operacions, o de producció com se l'ha conegut sempre, com la de Logística, ambdues incloses i implicades en la també coneguda, i anomenada, Gestió de la Cadena de Subministrament (SCM), són les àrees que actualment capitalitzen el major nivell d'interès per part del sector empresarial.

Els sistemes de producció es refereixen als mitjans i procediments per obtenir les béns i serveis necessaris per a la societat, mentre que la logística recull totes aquelles activitats necessàries per facilitar el flux de productes i informació al llarg de les cadenes de subministrament, les quals, en determinades situacions, arriben a convertir-se en complexes xarxes.

Els consumidors, cada vegada més exigents, demanen un augment de la qualitat en els productes a un menor preu, i d'aquí la importància i el repte que suposa conèixer i dominar una sèrie d'operacions de producció i de logística integral, cada vegada més complexes i orientades a la competitivitat. S'adopta un enfocament global, emfatitzant per tant el seu caràcter estratègic, necessari en un entorn empresarial com l'actual.

En efecte, en un món cada vegada més globalitzat, on els clients, proveïdors i consumidors en un país són diferents als d'altres països, així com el transport, els inventaris, l'emmagatzematge, la distribució i els sistemes de comunicació, amb connotacions o diferències entre països per atendre els seus entorns



empresarials específics, dit context global planteja una complexitat addicional en forma d'extenses cadenes de subministrament, on, per exemple, una empresa desenvolupa a Europa un nou producte, la producció es localitza a Àsia, i la comercialització es realitza a Europa i Estats Units.

Ara bé, sense arribar a perdre aquesta perspectiva global, aquesta assignatura se centra en les activitats en una àrea domèstica o local, com en seria Espanya, i tracta de focalitzar encara més en les activitats de producció i logística relacionades amb la gestió de la cadena de subministrament en la indústria gastronòmica o alimentària. Per tant, i seguint el Verifica per a aquesta assignatura, els continguts de la mateixa es resumeixen en:

- Introducció als sistemes logístics.
- Gestió i objectius de la cadena de subministrament.
- Gestió de l'aprovisionament.
- Gestió de comandes i distribució.
- Gestió d'estocs.
- Planificació de la producció.
- Disseny i gestió de magatzems.
- Distribució en planta i disseny de rutes de distribució.

ute; de magatzems.

- Distribució en planta i disseny de rutes de distribució./p>

CONEIXEMENTS PREVIS

RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

ALTRES TIPUS DE REQUISITS

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

Adquirir la formació bàsica per a formular hipòtesi, arregar i interpretar la informació per a la resolució de problemes seguint el mètode científic i comprenent la importància i les limitacions del pensament científic.

Dissenyar, implantar i interpretar les actuacions i els projectes de logística i de producció a l'efecte d'ajudar a la gerència en els processos de presa de decisions.

Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.



Planificar, ordenar i canalitzar activitats de manera que s'eviten en tant que sigui possible els imprevists, es prevegen i minimitzen els eventuais problemes i s'anticipen solucions.

Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.

Que els estudiants tinguen la capacitat d'arreglar i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seua àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguen una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.

Resoldre tasques o realitzar treballs en el temps assignat per a això mantenint la qualitat del resultat.

Saber aplicar aqueixos coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels Drets Humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi ambient i de foment de la cultura de la pau amb perspectiva de gènere.

Ser capaç de construir un text escrit comprensible i organitzat.

Ser capaç de distribuir el temps adequadament per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.

Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. INTRODUCCIÓ A LA LOGÍSTICA I LA CADENA DE SUBMINISTRAMENT

- 1.1. Introducció. Conceptes bàsics.
- 1.2. Tipus de Logística. Evolució de la logística cap a la Cadena de Subministrament.
- 1.3. Subsistemes de la cadena de subministrament. Tasques, funcions i processos.

2. GESTIÓ I OBJECTIUS DE LA CADENA DE SUBMINISTRAMENT

- 2.1. Direcció de la cadena de subministrament.
- 2.2. Activitats de planificació i relació amb la resta de funcions operatives.
- 2.3. Gestió de processos en la cadena de subministrament.
- 2.4. Directrius i mètriques per a la logística i la cadena de subministrament.



3. SUBSISTEMA D'APROVISIONAMENT I GESTIÓ DE PROVEÏDORS

- 3.1. La funció de compres i aprovisionaments. Objectius.
- 3.2. El departament de compres, activitats bàsiques i processos de compra.
- 3.3. Avaluació de proveïdors i estratègies d'aprovisionament.
- 3.4. Indicadors de gestió en l'aprovisionament i la gestió de compres.

4. SUBSISTEMA D'EMMAGATZEMATGE I GESTIÓ D'INVENTARIS

- 4.1. Els inventaris, concepte i tipus. Factors que incideixen en la creació dels inventaris.
- 4.2. Control i gestió d'existències. Sistemes de gestió d'estocs amb demanda independent.
- 4.3. Disseny i organització dels magatzems. Distribució en planta de magatzems (layout). Sistemes d'emmagatzematge.
- 4.4. Manutenció i manipulació de mercaderies. Picking i preparació de comandes. Embalatge i expedició (Packing).
- 4.5. Decisions sobre emmagatzematge i la seva relació amb la logística

5. SUBSISTEMA DE PRODUCCIÓ

- 5.1. Sistemes i processos de producció. La matriu producte-procés. Distribució de la planta productiva.
- 5.2. Sistemes productius en la indústria gastronòmica.
- 5.3. Sistemes de planificació de la producció segons termini temporal. Sistemes de demanda dependent: MRP (Material Requirement Planning).
- 5.4. Sistemes de producció i la seva relació amb la logística i el proveïment: Just in time, Kanban, i Producció esvelta.
- 5.5. La qualitat en el subsistema de producció i en la resta de la cadena logística.

6. SUBSISTEMA DE TRANSPORT I DISTRIBUCIÓ

- 6.1. Fonaments del transport. Tipus i modalitats de transport, característiques i costos.
- 6.2. El procés de distribució. Sistemes convencionals de distribució comercial.
- 6.3. Distribució comercial i comerç electrònic
- 6.4. Sistemes de planificació de la distribució comercial segons termini temporal: els sistemes DRP (Distribution Resource Planning).
- 6.5. Models de transport, distribució i planificació de rutes

- 7.1. Informació logística i el seu tractament informàtic. Sistemes de codificació de productes i materials. Identificació per radiofreqüència (RFID). Traçabilitat.
- 7.2. Sistemes i tecnologies d'informació logística i la cadena de subministrament. Els sistemes ERP (Enterprise Resource Planning).
- 7.3. Sistemes i tecnologies d'informació especialitzats (sistemes Best of Breed) per a la logística i la cadena de subministrament.



7. SISTEMES I TECNOLOGIES D'INFORMACIÓ A LA LOGÍSTICA

7.1. Informació logística i el seu tractament informàtic. Sistemes de codificació de productes i materials. Identificació per radiofreqüència (RFID). Traçabilitat.

7.2. Sistemes i tecnologies d'informació logística i la cadena de subministrament. Els sistemes ERP (Enterprise Resource Planning). 7.4. Digitalització i desenvolupament en el núvol. La indústria 4.0 i la logística 4.0.

7.5. La logística sostenible i els objectius de desenvolupament sostenible (O.D.S. 2030)

8. QUALITAT I INNOVACIÓ

8.1. Sistemes de qualitat. Gestió de la qualitat en les activitats gastronòmiques.

8.2. Tipus d'innovació. Gestió de la innovació en les activitats gastronòmiques.

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Teoria	60,00
Total hores	60,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	30,00
Estudi i treball autònom	30,00
Preparació de classes	30,00
Preparació d'activitats d'avaluació	0,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	90,00

METODOLOGIA DOCENT

El temps de les sessions de teoria es distribuirà en els següents apartats:

- Una part expositiva a càrrec del professor, qui desenvoluparà els conceptes teòrics recollits en el programa de l'assignatura (80% del temps)
- Una part expositiva a càrrec dels alumnes que hagin investigat i ampliat algun aspecte rellevant dins el temari de teoria, a proposta del professor (10% del temps)



c) Debat i participació a classe sobre conceptes de teoria vistos en aquesta sessió, tant els impartits pel professor com els exposats pels alumnes (10% del temps).

En les sessions pràctiques l'estudiant desenvoluparà i presentarà l'anàlisi i resolució (individual i en grup segons procedeixi) dels exercicis, casos i lectures que hagin estat proposats.

Materials docents i de suport: a l'AULA VIRTUAL es publicaran tots els materials necessaris, tant transparències de suport a les sessions teòriques com els materials de pràctiques que siguin necessaris.

ues que siguin necessaris.

AVALUACIÓ

El 70% de l'avaluació total correspon a la part de teoria, i el 30% restant a la part pràctica. La part pràctica s'avalua pel sistema d'avaluació contínua, considerant l'assistència, participació, i resolució de casos i exercicis.

D'acord amb el reglament aprovat en Consell de Govern el 30 de maig de 2017 (ACGUV 108/2017), en el seu article 6, apartats 5 i 6, es fa constar expressament la condició d'activitat no recuperable la part dedicada a l'assistència (10%) podent recuperar en segona convocatòria les activitats recuperables (20%) d'avaluació contínua.

L'ús de la Intel·ligència Artificial, i qualsevol altre tipus de ferramenta similar, estarà permès per a ser aplicada, tant al treball en l'aula com a l'autònom, sempre i quan l'estudiant/ta incorpore a aquestes tasques una declaració d'ús responsable, indicant, en cada cas, la font i les parts del treball afectades.

Seguint l'article 28 del Reglament d'usos lingüístics de la Universitat de València (ACGUV 167/2014, de 30 de setembre, modificat per ACGUV 146/2023), els enunciats dels exàmens i exercicis es presentaran en la llengua en què s'haja oferit oficialment l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA

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