

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico 2016-2017

Identificación y características de la asignatura			
Código	501903	Créditos ECTS	6
Denominación (español)	Dirección de la producción / operaciones		
Denominación (inglés)	PRODUCTION MANAGEMENT / OPERATIONS		
Titulaciones	Grado en Turismo		
Centro	Facultad de Empresa, Finanzas y Turismo		
Semestre	4º	Carácter	Obligatorio
Módulo	Administración de Empresas		
Materia	Dirección de la producción/Operaciones		
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
Francisco Alcántara Grados	57	falcantara@unex.es	cvuex
Área de conocimiento	Administración de Empresas		
Departamento	Economía Financiera y Contabilidad		
Profesor coordinador (si hay más de uno)			
Competencias *			
1. Competencias básicas y generales			
CG2 - Capacidad para aportar racionalidad al análisis y a la descripción de cualquier aspecto de la realidad empresarial.			
CG1 - Capacidad para identificar y anticipar problemas empresariales relevantes, en el ámbito privado y/o público.			
CG3 - Capacidad para aplicar al análisis de los problemas empresariales criterios profesionales basados en el manejo de instrumentos técnicos.			
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar 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 su campo de estudio			
CB2 - 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			
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			

* Los apartados relativos a competencias, breve descripción del contenido, actividades formativas, metodologías docentes, resultados de aprendizaje y sistemas de evaluación deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
 CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

2. Competencias transversales

- CT2 - Capacidad de organización y planificación.
- CT3 - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa
- CT6 - Habilidad para analizar y buscar información proveniente de fuentes diversas.
- CT7 - Capacidad para la resolución de problemas
- CT1 - Capacidad de gestión, análisis y síntesis
- CT9 - Capacidad para trabajar en equipo
- CT14 - Capacidad crítica y autocrítica
- CT15 - Compromiso ético en el trabajo
- CT17 - Capacidad de aprendizaje autónomo
- CT18 - Capacidad de adaptación a nuevas situaciones
- CT21 - Iniciativa y espíritu emprendedor
- CT24 – Respeto y promoción de los valores democráticos y de la coeducación

3. Competencias específicas

CE110 – Comprender la operativa y diversidad de modelos para la dirección de las operaciones en procesos y funcionalidad empresarial.

Contenidos

Breve descripción del contenido*

La asignatura aborda temas estratégicos, tácticos y operativos relacionados con el subsistema de Producción/Operaciones, como diseño, planificación, ejecución y control de los procesos.
 Desarrollo de diferentes técnicas aplicadas a la gestión de empresas mediante el cual el alumno podrá identificar los problemas a los que se debe enfrentar en la gestión del área de producción de una empresa.

Temario de la asignatura

- Tema 1: Introducción a la Dirección de Operaciones
- 1.1 Introducción a la Dirección de las Operaciones
 - 1.2 La Estrategia de Operaciones
 - 1.3 Los objetivos del Subsistema de Operaciones
- Tema 2: Diseño y desarrollo de nuevos productos
- 2.1 Introducción
 - 2.2 Ciclo de vida de los productos
 - 2.3 Selección de productos y servicios
 - 2.4 Etapas de diseño y desarrollo del producto
 - 2.5 Modelos estratégicos para el desarrollo del producto
- Tema 3: Selección y diseño del proceso y la tecnología
- 3.1 Introducción
 - 3.2 Tipos de procesos productivos
 - 3.3 Estrategias de procesos productivos
 - 3.4 Diseño del proceso productivo
- Tema 4: Planificación a LP de la capacidad
- 4.1 Introducción
 - 4.2 Determinación de la capacidad disponible

4.3	Determinación de las necesidades de capacidad				
4.4	Alternativas para adecuar la capacidad disponible a la necesaria				
4.5	Plan agregado de la producción				
4.6	Programación maestra de la producción.				
Tema 5: Administración de inventarios					
5.1	Introducción				
5.2	Modelos de inventarios				
Tema 6: Localización de las instalaciones					
6.1	Introducción				
6.2	Las decisiones de localización: sus causas y tipos				
6.3	Factores que afectan a la localización				
6.4	Modelos de evaluación de las alternativas de localización				
Tema 7: La gestión de la calidad					
7.1	Concepto y Tipos de calidad				
7.2	Elaboración de un sistema de calidad				
7.3	Manual de calidad y procedimientos				
Tema 8: Planificación y control de proyectos					
8.1	Introducción				
8.2	Construcción de un grafo PERT				
8.3	Programación de proyectos mediante el método PERT				
8.4	Control de proyectos con grafos PERT				
8.5	Consideración de recursos en la planificación y programación de proyectos				
8.6	Otros modelos de grafos PERT				
Actividades formativas*					
Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
1	14	4			10
2	14	4			10
3	16	6			10
4	25	6	5		14
5	23	6	5		12
6	14	4			10
7	18	8			10
8	26	7	5		14
Evaluación del conjunto	150	45	15		90
GG: Grupo Grande (100 estudiantes).					
SL: Seminario/Laboratorio (prácticas clínicas hospitalarias = 7 estudiantes; prácticas laboratorio o campo = 15; prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas = 30, clases problemas o seminarios o casos prácticos = 40).					
TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).					
EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.					
Metodologías docentes*					
1. Método expositivo que consiste en la presentación por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. También incluye la resolución de problemas ejemplo por parte del profesor.					
2. Método basado en el planteamiento de problemas por parte del profesor y la resolución de los mismos en el aula. Los estudiantes de forma colaborativa desarrollan e interpretan soluciones adecuadas a partir de la aplicación de procedimientos de resolución de problemas.					

3. Estudio de casos; proyectos y experimentos. Análisis intensivo y completo de un caso real, proyecto, simulación o experimento con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y, a veces, entrenarse en los posibles procedimientos alternativos de solución, así como la utilización de herramientas informáticas como el Solver de Excel en la resolución de problemas.
4. Actividades colaborativas basadas en recursos y herramientas digitales, especialmente aquellas que posee el Campus Virtual de la UEx.
5. Situación de aprendizaje/evaluación en la que el alumno realiza alguna prueba que sirve para reforzar su aprendizaje y como herramienta de evaluación.
6. Aprendizaje autónomo. El estudiante de forma autónoma profundiza en el estudio de una materia para adquirir las competencias.

Resultados de aprendizaje*

El alumno será capaz de :

- RA2.1.1 Comprender un plan público y las oportunidades que se derivan para el sector privado.
- RA2.1.2. Conocer el procedimiento operativo del ámbito de alojamiento
- RA2.1.3. Conocer el procedimiento operativo del ámbito de restauración
- RA2.1.4. Conocer los objetivos, las estrategias y los instrumentos públicos de planificación
- RA2.1.5. Conocer los procedimientos operativos de las empresas de intermediación
- RA2.1.6. Definir objetivos, estrategias y políticas comerciales
- RA2.1.7. Detectar necesidades de planificación técnica de infraestructuras e instalaciones turísticas
- RA2.1.8. Dirigir y gestionar (Management) los distintos tipos de entidades turísticas
- RA2.1.9. Analizar los impactos generados por el turismo
- RA2.1.10: Conocimiento del concepto de empresa y empresario
- RA2.1.11: Conocimiento de las áreas funcionales y de la naturaleza sistémica de la empresa.
- RA2.1.12: Interpretará la influencia del entorno sobre las organizaciones empresariales.
- RA2.1.13: Conocerá las principales estrategias disponibles en la dirección de empresa
- RA2.1.14: Interpretará y analizará la situación interna de la empresa.
- RA2.1.15: Exponer y defender informes y los resultados de trabajos e investigaciones.
- RA2.1.16: Diseñar productos, procesos y seleccionar tecnologías y recursos.
- RA2.1.17: Comprenderá el funcionamiento operativo en el ámbito del alojamiento, la restauración y la intermediación.
- RA2.1.18: Conocimiento de la estructura organizativa, la terminología y los elementos básicos de la dirección de operaciones
- RA2.1.19: Identificará, analizará y resolverá problemas relacionadas con la empresa y su entorno proponiendo y tomando decisiones.
- RA2.1.19: Identificará, analizará y resolverá problemas relacionadas con la empresa y su entorno proponiendo y tomando decisiones.
- RA2.1.20: Observar y entender las variables del entorno que influyen en la toma de decisiones.
- RA2.1.21: Resolver casos en que se describan algunos elementos de las organizaciones, establecer diagnóstico y proponer vías de soluciones

Sistemas de evaluación*

Prueba final teórico/práctica escrita : dirigida a valorar la comprensión de los conceptos teóricos y de los métodos más importantes adquiridos de cada tema. El examen se puntuará de 0 a 10 y en él se evaluará que el alumno/a sepa: explicar, relacionar los conceptos teóricos y conocer los métodos de aplicación prácticos.

De igual modo, tendrá especial relevancia el dominio del vocabulario específico de la materia, la claridad de la prueba presentada, la claridad en la exposición así como la utilización gramatical y ortográfica correcta.

Pruebas de evaluación continua: dirigidas a valorar las actividades presenciales y no presenciales realizadas por el alumno/a a lo largo del desarrollo de las clases. En ellas se evaluará: la correcta realización de las tareas encomendadas que podrán consistir en la resolución de problemas y de ejercicios prácticos de trabajo individualizado o en grupo, y la realización y exposición oral de trabajos dirigidos de algunos temas.

La calificación final se obtendrá ponderando con un 80 % la nota obtenida en la prueba final teórico/práctica y con un 20 % la calificación media obtenida en las pruebas de evaluación continua.

Para superar esta asignatura, y una vez aplicada la ponderación, se deberá obtener una calificación final como mínimo de 5 sobre 10.

En la convocatoria de julio se tendrá en cuenta la calificación que se obtuvo en las pruebas de evaluación continua que se realizaron durante el desarrollo de las clases.

Bibliografía (básica y complementaria)

- Domínguez Machuca, J.A.; García González, S.; Álvarez Gil, M.J.; Ruíz Jiménez, A. y Domínguez Machuca, M.A. *DIRECCION DE OPERACIONES:ASPECTOS ESTRATÉGICOS EN LA PRODUCCIÓN Y LOS SERVICIOS*
- Miranda González, F.J.; Rubio Lacoba, S.; Chamorro Mera, A. y Bañegil Palacios, T.M. *MANUAL DE DIRECCION DE OPERACIONES*
- Alfalla Luque, R; García Sánchez, M.R.; Garrido Vega, P; González Zamora, M.M. y Sacristán Díaz, M. *INTRODUCCION A LA DIRECCIÓN DE OPERACIONES TÁCTICO-OPERATIVA: UN ENFOQUE PRÁCTICO*
- Domínguez Machuca, J.A.; García González, S.; Álvarez Gil, M.J.; Ruíz Jiménez, A. y Domínguez Machuca, M.A. *DIRECCION DE OPERACIONES:ASPECTOS TÁCTICOS Y OPERATIVOS EN LA PRODUCCIÓN Y LOS SERVICIOS*
- Heizer, Jay; Render, Barry *PRINCIPIOS DE ADMINISTRACION DE OPERACIONES*

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Presentaciones, artículos científicos y ejercicios prácticos puestos a disposición de los alumnos en le Campus Virtual.

Horario de tutorías

Tutorías programadas: No hay

Tutorías de libre acceso: jueves de 18:00 a 20:00, viernes de 19:00 a 22:00
Despacho nº 57

Recomendaciones

Es aconsejable, incluso imprescindible, la asistencia a clase para seguir adecuadamente la asignatura.

En algunos casos será depositada en el servicio de reprografía de la Facultad documentación facilitada por el profesor.

Para el seguimiento de la asignatura y la realización de algunas de las actividades no presenciales, estará disponible en un espacio creado para esta asignatura en el campus virtual de la Universidad: <http://campusvirtual.unex.es>. Para tener acceso será necesario estar oficialmente matriculado en la asignatura y disponer de los identificadores de los estudiantes (IDUEX y pin web) y una cuenta de correo electrónico con la extensión alumnos.unex.es.