



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

LUJÁN, 12 DE SEPTIEMBRE DE 2022

VISTO: La presentación del programa de la asignatura Organización Industrial (40944) correspondiente a la Carrera de Ingeniería en Alimentos efectuada por el Profesor Responsable, y

CONSIDERANDO:

Que el referido programa se presentó ante la Comisión Plan de Estudios de la Carrera Ingeniería en Alimentos, la que aconseja su aprobación.

Que corresponde al Consejo Directivo la aprobación de los programas de las asignaturas de las distintas carreras a las que presta servicios académicos este Departamento, conforme el artículo 64, inciso d) del Estatuto de esta Universidad.

Que el Consejo Directivo Departamental, mediante Disposición DISPCD-TLUJ: 0000357/14, delegó en su Presidente la emisión de actos administrativos de aprobación de programas de asignaturas, que cuenten con el informe favorable de la Comisión Plan de Estudios correspondiente.

Por ello,

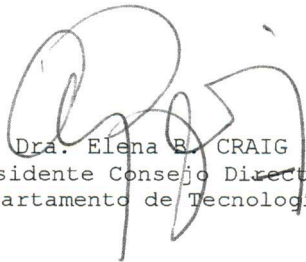
LA PRESIDENTA DEL CONSEJO DIRECTIVO
DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA

D I S P O N E:

ARTÍCULO 1º.- APROBAR el programa de la asignatura Organización Industrial (40944): 2022 - 2023 - Plan 01.09, correspondiente a la Carrera de Ingeniería en Alimentos, que como Anexo forma parte de la presente Disposición.-

ARTÍCULO 2º.- Regístrese, comuníquese, remítase a la Dirección General de Asuntos Académicos. Cumplido, archívese.-

DISPOSICIÓN DISPPCD-TLUJ:0000131-22


Dra. Elena B. CRAIG
Presidente Consejo Directivo
Departamento de Tecnología

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJÁN
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA

PROGRAMA OFICIAL 1 /6

DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD: 40944 Organización Industrial

TIPO DE ACTIVIDAD ACADÉMICA: Asignatura

CARRERA: Ingeniería en Alimentos

PLAN DE ESTUDIOS: 01.09

DOCENTE RESPONSABLE:

PEREZ Juan Andrés – Profesor adjunto

EQUIPO DOCENTE (ordenados alfabéticamente):

BAVA Estefanía – Ayudante de primera

DURO Romina Soledad – Ayudante de primera

PEREZ Juan Andrés – Profesor adjunto

RISIGLIONE María Laura – Jefe de trabajos prácticos

SCHICHT, Carolina – Ayudante de segunda

SERRANO Andrea Carolina – Ayudante de primera

ACTIVIDADES CORRELATIVAS PRECEDENTES:

PARA CURSAR: 20977 Economía – 31972 Inglés II (en condición de regulares)

PARA APROBAR. 20977 Economía – 31972 Inglés II (en condición de aprobadas)

CARGA HORARIA TOTAL: HORAS SEMANALES: 6 - HORAS TOTALES: 90

TEÓRICO: 75 %, 68 horas

PRÁCTICO: 25 %, 22 horas

PERÍODO DE VIGENCIA DEL PRESENTE PROGRAMA: 2022-2023

CONTENIDOS MÍNIMOS O DESCRIPTORES

Según Res. HCS 1159-15: Plantea la problemática de la estructura de la empresa alimentaria a nivel organizativo y funcional. Abarca los aspectos referentes a la dirección y el planteamiento empresarial, las estructuras industriales básicas y sus análisis desde el punto de vista formal, los métodos de análisis de sistemas, los circuitos de investigación y desarrollo, el control de calidad, la organización y el control de la producción y las áreas relacionadas con las finanzas, comercialización, el mantenimiento, las relaciones públicas y el personal.

FUNDAMENTACIÓN, OBJETIVOS, COMPETENCIAS

La asignatura, ubicada en el cuarto año de la carrera, cumple la función de introducir a los alumnos en el conocimiento y aplicación de los conceptos técnicos de gestión que se utilizan en las empresas en general, y empresas alimenticias en particular.

Para ello, se parte del descubrimiento de conceptos generales inherentes a la actividad de una empresa industrial, el conocimiento y aplicación de recursos de diagnóstico y optimización de los procesos, recursos humanos en particular, calidad y cadena de abastecimiento.

Al respecto, se espera que el estudiante:

- A partir del conocimiento técnico adquirido con anterioridad, logre evidenciar las incumbencias de su accionar en la industria, integrándose de manera efectiva a la gestión empresarial.
- Se familiarice con un lenguaje específico más preciso.
- Comprenda la importancia de tender a una relación óptima de productividad, mediante el aprovechamiento racional de los recursos materiales, tecnológicos, humanos y administrativos.

CONTENIDOS

1. Empresa:

Concepto de empresa. Distintos tipos de estructuras empresariales.

Manufactura: definición y concepto. Producción de bienes y servicios. Concepto de distintos tipos de procesos. Análisis FODA. Contexto.

Trabajo práctico N.º 1: Empresas. FODA.

2. Producto:

Concepto de producto. Investigación, desarrollo e innovación (I+D+i). Concepto. Beneficios. Inversiones y riesgos.

Desarrollo de producto. Creatividad. Innovación. Metodología. Ciclo de vida. Etapas, características y distintos modelos.

Definición de costos. Variación en las distintas etapas. Estrategias de producto. Proactiva versus adaptativa. Estructura de producto. Tipos.

3. El factor humano:

Estructuras. Funciones, objetivos y organigramas. Factor humano. Estilos de liderazgo (API, APO, APV). Evaluación de desempeño.

Comunicación. Lenguaje no verbal. Comunicación ascendente y descendente.

Capacitación y Desarrollo. Coaching.

Liderazgo: clases, ventajas y limitaciones. Motivación. Líder/jefe. Definición y conducción de equipos. Intereses individuales y grupales.

Resistencia al cambio. Negociación. Convenios colectivos. Sindicatos. Delegación.

Trabajo práctico N.º 2: Organigramas.

PROGRAMA OFICIAL 3 /6

4. Planeamiento y control de la producción (PCP):
Pronóstico de la demanda. Tipos de demanda. Estructura del producto.
Introducción a la gestión de inventarios. Definición de stocks.
Plan maestro de la producción. Planeamiento de los requerimientos (MRP). Guía práctica de ejercicios de MRP.
Planificación de los recursos productivos (MRP II). Capacidad. Administración y control de los recursos. Planificación de los recursos empresariales (ERP).
Teoría de las restricciones (TOC). Principios, medidas operativas y medidas financieras.
Planificación de cuello de botella. Tack time.

5. Logística, distribución, lay out:
Lay out. Definiciones. Tipos de lay out. Planificación sistemática de lay out (SLP). Diagramas de flujo. Particularidad de lay out en la industria alimenticia.
Definición de Logística. Canales de distribución. Diferencia entre logística y Supply Chain. Cadena de suministro. Gestión de stocks. Sistema EOQ. Gestión de almacenes. Estandarización: gestión de pallets.
Trazabilidad. Definición. Tipos de trazabilidad. Sistema de gestión de productos. Plan de trazabilidad. Recall.
Particularidades de la Logística de los alimentos. Transporte. Exportación e importación. Logística inversa. Logística verde.
Trabajo práctico N.º 3: Lay out

6. Calidad:
Introducción al concepto de gestión de la calidad. Metodología para mejorar la calidad. La calidad en la cadena de producción, distribución y venta de alimentos. Costos de la no calidad. Herramientas de la gestión de la calidad. La calidad y los costos de la empresa. Sistemas de gestión de la inocuidad. Normas a aplicar: ISO 9000, ISO 22000.

METODOLOGÍA

Exposiciones con o sin medio audiovisual. Trabajo en equipo. Lectura. Interpretación de textos y confección de síntesis, cuadros, gráficos. Actividades lúdicas.

Análisis comparativo de información. Presentación escrita y/u oral.

Se realizará un trabajo práctico de Lay Out, como una de las bases del conocimiento que se requiere para el desarrollo del Proyecto de Ingeniería del último año de la carrera.

Se prevé, para contenidos específicos, la participación y exposición de docentes invitados de la División Tecnologías de Gestión del Departamento de Tecnología.

Se realizará, al menos, una visita curricular a una empresa alimenticia de la zona, preferentemente en distancias no mayores a los 50 km, de 4 hs de duración máxima (incluido el viaje ida/vuelta desde la UNLu). La visita articulará una o varias temáticas desarrolladas en el contenido del presente programa; con la finalidad de observar y evaluar la aplicación de las herramientas adquiridas en el campo profesional.

TRABAJOS PRÁCTICOS

- TP N.º 1 – Empresas. FODA:
Búsqueda, selección, lectura e interpretación de textos económicos/sociales para el desarrollo de un diagnóstico FODA.

PROGRAMA OFICIAL 4 /6

- TP N.º 2 - Organigramas:
Confección de un organigrama, detección de errores en organigramas. Aplicación de Norma IRAM N° 34.504.
- TP N.º 3 – Lay out
Se abordará la herramienta de forma conceptual y práctica, a los efectos de adquirir experiencia en el uso y consecuentemente, acompañar su formación para el desarrollo de su Proyecto de Ingeniería (último año de la carrera)

REQUISITOS DE APROBACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

CONDICIONES PARA PROMOVER (SIN EL REQUISITO DE EXAMEN FINAL)

DE ACUERDO AL ART.23 DEL RÉGIMEN GENERAL DE ESTUDIOS RESHCS-LUJ:0000996-15

- a) Tener aprobadas las actividades correlativas al finalizar el turno de examen extraordinario de ese cuatrimestre.
- b) Cumplir con un mínimo del 80 % de asistencia para las actividades teóricas y prácticas.
- c) Aprobar todos los trabajos prácticos previstos en este programa, pudiendo recuperarse hasta un 33 % del total por ausencias o aplazos.
- d) Aprobar el 100% de las evaluaciones previstas con un promedio no inferior a seis (6) puntos sin recuperar ninguna.
- e) Aprobar una evaluación integradora de la asignatura con calificación no inferior a siete (7) puntos.

CONDICIONES PARA APROBAR COMO REGULAR (CON REQUISITO DE EXAMEN FINAL)

DE ACUERDO AL ART.24 DEL RÉGIMEN GENERAL DE ESTUDIOS RESHCS-LUJ:0000996-15

- a) Estar en condición de regular en las actividades correlativas al momento de su inscripción al cursado de la asignatura.
- b) Cumplir con un mínimo del 50 % de asistencia para las actividades teóricas y prácticas.
- c) Aprobar todos los trabajos prácticos previstos en este programa, pudiendo recuperarse hasta un 66 % del total por ausencias o aplazos
- d) Aprobar el 100% de las evaluaciones previstas con un promedio no inferior a cuatro (4) puntos, pudiendo recuperar el 50% de las mismas. Cada evaluación solo podrá recuperarse en una oportunidad.

EXÁMENES PARA ESTUDIANTES EN CONDICIÓN DE LIBRES

- 1) Para aquellos estudiantes que, habiéndose inscriptos oportunamente en la presente actividad hayan quedado en condición de libres por aplicación de los artículos 22, 25, 27, 29 o 32 del Régimen General de Estudios, SI podrán rendir en tal condición la presente actividad.
- 2) Para aquellos estudiantes que no cursaron la asignatura y se presenten en condición de alumnos libres en la Carrera, por aplicación de los artículos 10 o 19 del Régimen General de Estudios, SI podrán rendir en tal condición la presente actividad.
- 3) Las características del examen libre son las siguientes:
 - a. Primera etapa: un examen escrito que aborda el contenido de los 3 (tres) trabajos prácticos que se desarrollan en la presente asignatura. Es requisito ineludible que el estudiante disponga de calculadora y accesorios que le permitan realizar diagramas, esquemas y otros diseños gráficos.
La respuesta satisfactoria de al menos, el 50% del puntaje en cada uno de los trabajos prácticos evaluados, habilita al estudiante para que avance a la segunda etapa.
Caso contrario, el estudiante no avanza a la próxima etapa, y corresponde un aplazo.
 - b. Segunda etapa: escrito, oral o mixto, que involucra el contenido teórico/práctico de todo el programa vigente de la asignatura. El resultado de la presente etapa es la que define el resultado final del examen final del estudiante en condición de libre.
 - c. No es necesario que el alumno se comunique con antelación con el equipo docente.

PROGRAMA OFICIAL 5 /6

- d. No existe restricción de fecha para utilizar éste esquema de examen, en la medida que las mismas se encuentren informadas y contempladas por el calendario académico vigente.

BIBLIOGRAFÍA

Obligatoria:

1. CABEZA, D. (2014). *Logística Inversa en la gestión de la cadena de suministro*. Editorial Alfa Omega. ISBN: 9786076220238 (N.º Biblioteca UNLu: 65.012.34/C 114)
2. CARRO, R., GONZALEZ GOMEZ, D. (2013). *Logística empresarial*. Recurso de aprendizaje. Facultad de Cs. Económicas y Sociales, Universidad Nacional de Mar del Plata
3. CHAPMAN, S. (2006). *Planificación y control de la producción*. Editorial Pearson. ISBN: 970260771X (N.º Biblioteca UNLu: 658.5/Ch 465)
4. CHOPRA, S., MEINDL, P. (2008). *Administración de la cadena de suministro*. Editorial Pearson 3ª Edición. ISBN: 970261192X
5. IGLESIAS, A. (2012). *Manual de gestión de almacén*. Logispyme.
6. LERMA KIRCHNER, A. (2011). *Desarrollo de nuevos productos: una visión integral*. Cengage Learning. 4ª Edición. ISBN: 9786074813203 (N.º Biblioteca UNLu: 658.624/L 616)
7. MAULEON, M. (2003). *Sistemas de almacenaje y picking*. Editorial Diaz de Santos. ISBN: 9788479785598.
8. MONDEN, Y. (1993). *El sistema de producción Toyota*. Editorial Machi. ISBN: 9505371675 (Nº Biblioteca UNLu: 658.5/M 741)
9. MORA, A. (2011). *Gestión logística Integral*. Starbook Editorial, S.A. ISBN: 8492650885.
10. OYANO FUENTES, J., & otros (2010). *Gestión de La Calidad en Empresas Tecnológicas*. Editorial Starbooks. ISBN: 9788492650224
11. PASCUAL, M. (2012). *TOYOTA: Principios y fortalezas de un modelo de empresa*. Editorial Pluma digital. ISBN 978-987-28396-7-3
12. PEREZ, J.A., RISIGLIONE, M.L. (2021) *Organización Industrial I. Estudio introductorio de las organizaciones desde el perfil del ingeniero industrial*, Luján, Argentina. Editorial de la Universidad Nacional de Luján (EdUNLu).
E-book ISBN 978-987-3041-57-3
Impreso ISBN 978-987-3941-59-7
13. PROKOPENKO, J. (1989). *La gestión de la productividad: manual práctico*. Ed. OIT. ISBN N.º 92-2-105901-4 (N.º Biblioteca UNLu: 658.512/P 962).
14. SETTEMBRINO, H. (1995). *Innovación, productividad y globalización*. Cee. ISBN: 9506580332 (N.º Biblioteca UNLu: 339.9.012/S 595)
15. URZELAI INZA, A. (2006). *Manual básico de logística integral*. Editorial Diaz de Santos. ISBN: 9788479787752.
16. VITRAC, J. (1994). *La estrategia de producto y diseño en el plan de marketing*. Gestión 2000. ISBN: 8480880376 (N.º Biblioteca UNLu: 339.138/V846)

Complementaria:

1. ALCALDE SAN MIGUEL, P. (2007). *Calidad*. Editorial Paraninfo. ISBN: 9788497325424 (N.º Biblioteca UNLu: 658.56/A 347)
2. CANTÚ, H. (2006). *Desarrollo de una cultura de Calidad*. Editorial McGraw Hill. ISBN: 9786071505729
3. IRAM. *Sistemas de gestión de la calidad*. ISO 9001:2015.
4. IRAM. *Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria*. ISO 22000:2018.
5. JOHNSON, S. (2000). *¿Quién se ha llevado mi queso?*. Empresa Activa, 33º Edición. ISBN: 8479534451.
6. KLEIN, M. (1993). *Cursogramas. Técnicas y casos*. Buenos Aires. Ediciones Macchi. ISBN: 950-537-246-9 (N.º Biblioteca: 658 K64)
7. MGOLDRATT, E., COX, J. (2007). *La Meta*. Editorial Granica. 3ª Edición. ISBN: 9789506415235 (N.º Biblioteca UNLu: 658.8:82.3/G 622)

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJÁN
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA

PROGRAMA OFICIAL 6 /6

DISPOSICIÓN DE APROBACIÓN: Haga clic o pulse aquí para escribir texto.



Dra. Marina SANTADINO
Secretaría Académica
Departamento de Tecnología



Dra. Elena B. CRAIG
Directora Decana
Departamento de Tecnología