

PLAN OPERATIVO

DATOS DEL PROFESOR / CHEF

Nombre:	Roberto Hill Muñozcano	
Fecha de elaboración:	04-01-16	Fecha de revisión final y firma de Dir. Académica:

DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre:	Productividad y Calidad		
Clave:		Horario:	Ma 19 a 22 hrs.
Ciclo Escolar	2016-2	Horas prácticas por semana:	
Horas por curso:		Grupo	3A

OBJETIVO GENERAL:

El alumno analizará, comprenderá y aplicará las herramientas y técnicas que brinda la Gestión de la Cadena de Suministros (SCM, Supply Chain Management) en el manejo de la eficiencia y eficacia, trabajando con apego a las técnicas de la calidad, con el fin de ser competitivo.

PLANEACIÓN:

TEMA / SUBTEMA	HORAS	FECHA	REC. DIDAC	ACT. APREN	ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS
La Cadena de suministros.	2	05-ene	Cañon de proy.	El alumno comprenderá el concepto de cadena de suministros y su importancia en la competitividad.	Lectura 1.
1.1 Introducción.	1	05-ene	Cañon de proy.	El alumnos conocerá las fuentes de variación en la cadena de valor de un negocio de la industria alimenticia en general.	Investigación de sistemas de compras y adquisiciones en las empresas; documentos de gestión, software de control y políticas de compra (3 diferentes organizaciones). Investigación de las diferentes maneras de hacer pronósticos (3 técnicas).
1.2 Toma de decisiones.	3	12-ene	Cañon de proy.	El alumno distiguira la diferencia entre un compardor y un tomador de decisiones.	Lectura 2.
1.3 Predicción de las Ventas.	5	19/ene y 26/ene	Cañon de proy.	El alumno conocerá diferentes métodos para pronosticar las ventas con el fin de seleccionar el más se adecue a sus necesidades.	Investigar diferentes sistemas de producción y su relación con los sistemas utilizados en la gastronomía.
1.4 Control de la Producción.	1	26-ene	Cañon de proy.	El alumno entenderá las diferrentes categorizaciones para hacer un plan de producción eficiente.	Lectura 3
Primer parcial	3	02-feb	Examen	Comprenderá los conceptos aprendidos en el examen teórico y presentará un trabajo de aplicación.	Exposición de caso práctico
1.5 Gestión de Materiales.	3	09-feb	Cañon de proy.	El alumno conocerá las actividades y responsabilidades correspondientes a la gestión de materiales dentro de cadena de valor.	Investigar los diferentes materiales y su gestión en la industria gastronómica. Investigar diferentes sistemas para control de inventarios.
1.6 Gestión de los Inventarios.	6	16/feb y 23/feb	Cañon de proy.	El alumno conocerá las actividades , responsabilidades, técnicas de conteo, técnicas de calculo de pedido mínimo y punto de re-orden dentro y su importancia en la productividad y competitividad de la empresa.	Definición en clase: investigar que es un sistema de distribución y buscar tres ejemplos en la industria gastronómica.
1.7 Distribución.	1.5	01-mar	Cañon de proy.	El alumno conocerá los diferentes canales de distribución que existen y la selección del canal óptimo.	Lectura y ejercicio. Investigación y análisis de el concepto actual de servicio a clientes.

TEMA / SUBTEMA	HORAS	FECHA	REC. DIDAC	ACT. APREN	ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS
1.8 Servicio al Cliente	1.5	01-mar	Cañon de proy.	El alumno conocerá las actividades, responsabilidades y tendencias actuales en relación a la atención a clientes (Post-venta).	Definición en clase
Segundo Parcial	3	08-mar	Examen	Comprenderá los conceptos aprendidos en el examen teórico y presentará un trabajo de aplicación.	Exposición de caso práctico
4.1 Pensamiento de calidad.	1	15-mar	Cañon de proy.	El alumno reconocerá las diferentes corrientes de pensamiento de calidad.	Ejercicio. Lectura del libro: "Erase una vez una Fábrica", Guaspari
4.2 Definición de Calidad.	1	15-mar	Cañon de proy.	El alumno conocerá la definición de calidad desde el punto de vista estratégico.	Ejercicio. Definición de las diferentes corrientes de calidad. Investigar las contribuciones a la calidad de Deming, Juran, Ishikawa
4.3 Ciclo Deming.	1	15-mar	Cañon de proy.	El alumno reconocerá la importancia del ciclo Deming en la administración moderna.	Investigación de ISO 9000 en nuestros días.
4.4 Modelos de calidad: ISO 9000 y Premio Nacional de Calidad	9	29/mar, 5 y 12/abr	Cañon de proy.	El alumno conocerá los modelos de calidad basados en la norma internacional Iso 9000.	Investigar el modelo para competitividad parte del premio nacional de calidad en www.competitividad.org.mx
Tercer parcial	3	19-abr	Examen	Comprenderá los conceptos aprendidos en el examen teórico y presentará un trabajo de aplicación.	Exposición de caso práctico

LINEAMIENTOS GENERALES DE EVALUACION

ASPECTO TEÓRICOS

ASPECTO TEÓRICOS	%
Trabajo de aplicación	60%
Examen	40%
TOTAL	100

ASPECTOS PRÁCTICOS

ASPECTOS PRÁCTICOS	%
TOTAL	

OBSERVACIONES:

BIBLIOGRAFÍA SUGERIDA

- Deming, W. Edwards. "Calidad, Productividad y Competitividad: La Salida de la Crisis". Madrid, España. Díaz de Santos. 1989
- Guaspari, J. "Erase una Vez Una Fabrica". Bogota. Editorial Norma. 1998.
- www.robertohillmunozcano.infored.mx (Aquí pueden consultar el programa del curso, apuntes y tareas).
- Ronald H. Ballou. "LOGÍSTICA: ADMINISTRACION DE LA CADENA DE SUMINISTRO ". Person educación de México. 5a ed. 2007
- Nanth Iyer. "La Cadena de Suministros Toyota". McGraw Hill. 2010
- Sunil Chopra and Peter Meindl. "Supply Chain Management" Prentice Hall. 4th Edition. 2010.
- www.iso9000.com.mx www.iso.org
- http://competitividad.org.mx/