

TÉCNICAS MATEMÁTICAS Y OPERACIONALES

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
FORMACIÓN BÁSICA COMÚN	TÉCNICAS MATEMÁTICAS Y OPERACIONALES	1	1º	6	Obligatoria
PROFESOR/ES			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
Dr. F. Jiménez Gómez			Dpto. Estadística e Investigación Operativa. Facultad de Farmacia- 18071 Granada e-mail: fjmnez@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			Lunes y miércoles de 15 a 18 horas.		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos			Grado en Nutrición Humana y Dietética Grado en Farmacia		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Es aconsejable haber cursado en el Bachillerato alguna de las dos modalidades de Matemáticas: Matemáticas I y II o bien Matemáticas Aplicadas a las Ciencias Sociales I y II.					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
<ul style="list-style-type: none"> -Función de una y varias variables. -Diferenciación e integración. -Cálculo diferencial e integral. -Representación gráfica de funciones. -Aplicaciones de la Investigación Operativa a problemas relacionados con la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 					
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS					
<p>Competencias Generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tener capacidad para analizar e interpretar datos que puedan conducir a la emisión de conclusiones, en 					



relación con el área de conocimiento.

-Conocer y aplicar el método científico y del protocolo de actuación correspondiente.

Competencias específicas:

-Aplicar los conocimientos matemáticos para la comprensión y el desarrollo de la ciencia y tecnología de los alimentos.

-Conocer, comprender y aplicar los conocimientos matemáticos y las técnicas computacionales en relación con su aplicación a la ciencia y tecnología de los alimentos.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

1. Plantear matemáticamente las relaciones inherentes a fenómenos y experimentos.
2. Interpretar en fenómenos reales los conceptos básicos del cálculo diferencial e integral: tasa de variación, gradiente, etc.
3. Expresar mediante una ecuación diferencial determinados fenómenos susceptibles de ello.
4. Aplicar los conocimientos básicos de Investigación Operativa a determinados problemas relacionados con la Ciencia y Tecnología de los Alimentos: dietas, cadenas de producción, etc.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

1. Función real de una ó más variables reales.

1.1 Definición. Concepto de límite, continuidad y derivabilidad de una función.

1.1.1. Caso de una variable independiente.

1.1.2. Caso de varias variables independientes.

1.2 Diferencial de una función. Interpretaciones geométricas de la derivada y de la diferencial de una función.

1.2.1. Caso de una variable independiente.

1.2.2. Caso de varias variables independientes.

1.3 Composición de funciones. Derivación. Cálculo de derivadas.

1.3.1. Caso de una variable independiente.

1.3.2. Caso de varias variables independientes.

1.4 Derivación de funciones implícitas.

1.4.1. Caso de una variable independiente.

1.4.2. Caso de varias variables independientes.

1.5 Derivada direccional y gradiente. Ecuación del plano tangente a una superficie.

1.6 Monotonía, extremos y curvatura de una función. Relaciones con la derivada. Aplicaciones al cálculo de óptimos. Representaciones gráficas.

1.7 Expresión polinómica de una función.

1.7.1. Caso de una variable independiente.

1.7.2. Caso de varias variables independientes.

1.7.3. Estudio del resto.

Ejercicios y aplicaciones.

2. La integral indefinida.

2.1 Cálculo de primitivas. Integrales inmediatas.

2.2 Métodos de integración: Descomposición, sustitución y partes.

2.3 Integración de funciones racionales.

Ejercicios y aplicaciones.



3. La integral definida.

- 3.1 Idea general de integral definida.
 - 3.2 Propiedades de la integral definida.
 - 3.3 Teorema fundamental del cálculo integral.
 - 3.4 Aplicación al cálculo de áreas de recintos, volúmenes, etc.
 - 3.5 Aplicaciones estadísticas: función de densidad.
- Ejercicios y aplicaciones.

4. Ecuaciones diferenciales.

- 4.1 Definiciones fundamentales.
- 4.2 Concepto y resolución de algunos tipos de ecuaciones diferenciales:
 - 4.2.1 Variables separables.
 - 4.2.2 Homogéneas.
 - 4.2.3 Exactas.
 - 4.2.4 Lineales.

Ejercicios y aplicaciones.

5. Aplicaciones de la Investigación Operativa a problemas de operaciones industriales.

- 5.1 Orígenes y evolución de la Investigación Operativa.
 - 5.2 Descripción y formulación de algunos problemas de Investigación Operativa.
 - 5.3 Métodos gráficos y de eliminación para la resolución de programas lineales.
 - 5.4 El problema de la elaboración de dietas: descripción, formulación y resolución.
 - 5.5 Problemas de transporte y asignación: Descripción y algoritmos.
- Ejercicios y aplicaciones.

6. Resolución de problemas de Investigación Operativa mediante grafos.

- 6.1 Conceptos básicos de grafos.
 - 6.2 Grafos eulerianos y hamiltonianos. Teoremas de caracterización.
 - 6.3 Modelización mediante grafos de problemas relacionados con la Ciencia de los Alimentos.
 - 6.4 Redes activas. Métodos CPM y PERT.
- Ejercicios y aplicaciones.

PRÁCTICAS

- Práctica 1: Resolución de programas lineales continuos.
- Práctica 2: Resolución de programas lineales discretos.
- Práctica 3: Resolución de problemas de rutas.
- Práctica 4: Resolución de problemas de estrategia de actividades complejas.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- M.S. Bazaraa y J.J. Jarvis: Programación Lineal y flujo en redes. Limusa, México (1991).
- R. Bronson: Investigación de Operaciones. McGraw-Hill, México (1986).
- J. Castellano, D. Gámez y R. Pérez: Cálculo Matemático Aplicado a la Técnica. Proyecto Sur de Ediciones, Granada (1995).
- E. Guervós, M.B. G.-Nicolás y A.G.-Rosales: Introducción al Cálculo. García-Maroto Eds., Madrid (2008).



- K.P. Haderler: Matemáticas para Biólogos. Reverté, Barcelona (1982).
- M. Sánchez, G. Frutos y P.L. Cuesta: Estadística y Matemáticas Aplicadas. Síntesis, Madrid (1996).
- M. J. Valderrama: Biometría. Sider S.C., Granada (2010).

ENLACES RECOMENDADOS

Página web de la Unidad Departamental del Departamento de Estadística e I.O. en el Campus de Cartuja:
<http://www.ugr.es/~udocente>.
 Plataforma de docencia SWAD: <http://swad.ugr.es>
 Página web con enlaces a las páginas personales de los profesores:
<http://www.ugr.es/~udocente/miembros.htm>

METODOLOGÍA DOCENTE

Lecciones teórico-prácticas de los contenidos de la asignatura descritos anteriormente, combinándose la explicación teórica con la aplicación práctica para hacer más fácil la asimilación de dichos contenidos. Las herramientas básicas utilizadas para ello son: pizarra, exposición mediante ordenador y uso del software pertinente en ordenador.
 Descripción, análisis y formulación de problemas relacionados con la ciencia y tecnología de alimentos mediante las herramientas facilitas por los contenidos del temario. Interpretación y discusión de resultados. Fomento de la autovaloración del esfuerzo y del trabajo del alumno.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Primer cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)						Actividades no presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)			
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Exámenes (horas)	Etc.	Tutorías individuales (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Trabajo en grupo (horas)	Etc.
Semana 1	1	3		0				6	6		
Semana 2	1	3		0				6	6		
Semana 3	1	2		1				6	6		
Semana 4	1	2		1				6	6		
Semana 5	2	2		1				6	6		
Semana 6	2	2		1				6	6		
Semana 7	3	2		1		2		6	6		



Semana 8	3	2		1		2		6	6		
Semana 9	4	2		1				6	6		
Semana 10	4	2		1				6	6		
Semana 11	4	2		1				6	6		
Semana 12	5	2	15	1				6	6		
Semana 13	5	2		1				6	6		
Semana 14	6	2		1				6	6		
Semana 15	6	2		1				6	6		
Total horas		32	15	13		2		90	90		

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

Una prueba parcial, a realizar el 11 de noviembre de 2011, en la que se podrá, si se supera, eliminar la materia correspondiente.
 Una prueba final que incluye la materia restante y que incluirá, en su caso y a efectos de recuperación, los contenidos de la prueba parcial. Se realizará el 3 de febrero de 2012.
 Ambas pruebas tendrán contenidos teóricos y prácticos, predominando los segundos sobre los primeros y aportarán a la calificación final hasta un máximo de 9 puntos.
 Hasta 1 punto aportará la participación del alumno en las actividades que se le encomienden.
 La prueba extraordinaria se realizará el 17 de septiembre de 2012.

INFORMACIÓN ADICIONAL

El horario de clases regulares será lunes, miércoles y viernes de 18 a 19 horas. Las clases prácticas se fijarán durante el curso.

