

**PROGRAMA**  
**CURSO ORGANIZACIÓN DE LABORATORIOS**  
**LQ-0065**

**II CICLO AÑO 2006**

Profesor: Francisco Bogantes Madrigal  
Ingeniero Industrial, Master en Administración de Negocios.

**I. Descripción:**

Dar a conocer a los estudiantes con un enfoque participativo y de investigación documental y experimental, los aspectos básicos del planeamiento, organización, dirección y control en los laboratorios.

**II. Objetivo General:**

Instruir y orientar al estudiante sobre aspectos fundamentales de la administración que le permitan de una manera eficaz y eficiente administrar los principales recursos disponibles en el laboratorio (recurso humano, recurso tecnológico, recurso informático, recurso financiero).

**III. Objetivos específicos:**

- a. Conocer las tendencias globales de competitividad, el entorno nacional y las condiciones que afectan el desempeño empresarial.
- b. Analizar los aspectos fundamentales de la administración del factor humano en la empresa. Conocimiento de los procesos de reclutamiento y selección de personal, mantenimiento del personal y control del personal.
- c. Conocer los aspectos fundamentales de planeamiento en un laboratorio:
  - Planeamiento y diseño de un laboratorio. Aspectos conceptuales.
  - Planeamiento de sistemas de aprovisionamiento y control de inventarios.
  - Planes tecnológicos e inversión de mediano plazo. Tendencias tecnológicas, conectividad y redes de área local. Proveedores en el mercado local.
  - Planes estratégicos y planes anuales operativos.
  - Planes de mantenimiento preventivo y correctivo en el laboratorio.
  - Elaboración de presupuestos (corto plazo).
- d. Conocer los aspectos básicos de organización en los laboratorios.
  - Estructura jerárquica y principales modelos de estructura de laboratorios.
  - Procesos fundamentales del laboratorio.
  - Competencias fundamentales del recurso humano del laboratorio. Organización para el aprendizaje.
- e. Conocer formas de Dirección y ejecución efectiva en el laboratorio.
  - El trabajo de equipo
  - La motivación
  - El Liderazgo.
  - Los hábitos de higiene y seguridad en el laboratorio
- f. Promover la capacidad de análisis, de síntesis, de expresión oral y escrita a través de las diversas actividades desarrolladas en el curso.

**IV. METODOLOGÍA:**

El curso tendrá una extensión de 16 semanas. Cada semana incluye 3 horas de clase donde se cubren aspectos teóricos y prácticos. Además durante la semana el estudiante tendrá que disponer de al menos 5 horas para trabajo de investigación bibliográfica, telemática y de casos prácticos en la industria nacional referente a los objetivos anteriormente planteados.

**V. Evaluación:**

3 Exámenes parciales		45%
Investigación de temas y exposiciones grupales	15%	
Pruebas cortas		10%
Casos Grupales	15%	
Investigación en empresas		15%
	100	

**VI. Contenido:**

- 1) La empresa, su entorno y la competitividad moderna.
- 2) La administración y sus funciones
- 3) Planeamiento y diseño de un laboratorio. Aspectos conceptuales.
- 4) Planeamiento de sistemas de aprovisionamiento y control de inventarios.
- 5) Planes tecnológicos e inversión de mediano plazo. Tendencias tecnológicas, conectividad y redes. Diseño de sistemas de información para el laboratorio. Proveedores en el mercado local.
- 6) Planes estratégicos y planes anuales operativos.
- 7) Planes de mantenimiento preventivo y correctivo en el laboratorio.
- 8) Elaboración de presupuestos (corto plazo).

- 9) Aspectos fundamentales de la administración del factor humano en la empresa. Conocimiento de los procesos de reclutamiento y selección de personal, mantenimiento del personal y control del personal.
- 10) Organización en los laboratorios.
  - o Estructura jerárquica y principales modelos de estructura de laboratorios.
  - o Procesos fundamentales del laboratorio.
  - o Competencias fundamentales del recurso humano del laboratorio. Organización para el aprendizaje.
- 11) Dirección y ejecución efectiva en el laboratorio.
  - El trabajo de equipo
  - La motivación
  - El Liderazgo.
  - Los hábitos de higiene y seguridad en el laboratorio
- 12) Control de operaciones del laboratorio.
  - Control de resultados e indicadores de gestión en el laboratorio.
  - Control de informes.
  - Control de inventarios.
  - Control de calidad
  - Control del factor humano.

#### VII. Observaciones

Con excepción de los exámenes, cualquiera de los puntos señalados anteriormente, que no sea presentado en la fecha fijada, se calificaran con nota de cero.

El examen de ampliación cubre toda la materia vista durante el curso, sustituye a todos los resultados anteriores y se aprueba el curso con nota mínima de 7.0 en el examen, quedando un 7.0 al final del curso, de acuerdo con el Artículo 20 del Reglamento de Régimen Académico Estudiantil (Versión 20 de febrero de 1992).

#### VIII. Bibliografía:

Al ser un curso tan particular y específico a la vez, NO HAY LIBRO DE TEXTO, lo que se sugieren son alternativas de consulta.

##### Alternativas de consulta

Guy K, *Organización y Administración de laboratorios*. Editorial URMO, Bilbao, 1976.

Jiménez C Ana, *Organización de la estructura de laboratorio de servicio a la industria*. 1996

Buffa Elwood, *Control y Administración de inventarios*. Editorial Limusa, 2003.

Bateman, Thomas S. y Snell, Scott A., *ADMINISTRACIÓN – Una ventaja competitiva*, Cuarta Edición, Mc Graw Hill, México, 2000.

Donnelly, Gibson, Ivancevich, *Fundamentos de Administración y Dirección de Empresas*, octava edición. McGraw Hill, México, 1997.

Chiavenato, Idialberto., *Administración de recursos humanos*.

Davis Keith y Newstrom John, *Comportamiento humano en el trabajo*, Mc Graw Hill, novena edición .

#### GRUPOS Y ASIGNACION DE TRABAJOS

FECHA		TEMA A DESARROLLAR	CAP ASIG ( PDF)	MIEMBROS DEL GRUPO
17-08-06		PROGRAMA DE CURSO		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Francisco Bogantes</li> </ul>
24-08-06		La empresa, su entorno y la competitividad moderna. La administración y sus funciones		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Francisco Bogantes</li> </ul>
31-08-06	1	Planeamiento y diseño de un laboratorio. Su objetivo, variables de la calidad de concordancia, principales análisis, cargas de trabajo, recursos tecnológicos y humanos necesarios, equipamiento, métodos de trabajo, diseño de puestos de trabajo, flujos y recorridos, diseño de planta. Consideraciones de higiene y seguridad, condiciones de ventilación, condiciones de iluminación, consideraciones estructurales, consideraciones de manejo de desechos		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tatiana Vásquez</li> <li>• Marta Navarro</li> </ul>
7 SET	2	Planeamiento de sistemas de aprovisionamiento y control de inventarios. Clasificación de materiales en el laboratorio, codificación y sistemas de almacenamiento, estimaciones de demanda, Clasificación ABC, Cantidad optima a pedir, punto de reorden, Clasificación de proveedores. Diseño de formularios para ordenes de pedido y control de inventarios. Estimación de costos. Catálogo de proveedores.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diana Salas</li> <li>• Mariela Alfaro</li> </ul>
	3	Planes tecnológicos e inversión de mediano		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Osmairo Barrantes</li> </ul>

<b>14 SET</b>		plazo. Tendencias tecnológicas. Conectividad y redes de información en el laboratorio y la empresa. Diseño de sistemas de información para el laboratorio. Proveedores en el mercado local. Planes de mantenimiento en el laboratorio		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kevin Murillo</b></li> </ul>
<b>21 SET</b>	<b>4</b>	Planes estratégicos y planes anuales operativos. Qué es un plan estratégico, como se construye. Relación del plan estratégico y el plan anual de trabajo. Plan anual de trabajo del laboratorio. Elaboración de presupuestos anual del laboratorio.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mónica Montano</b></li> <li>• <b>Jesús Núñez</b></li> </ul>
<b>28 SET</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PRIMER PARCIAL</b></li> </ul>			
<b>5 OCT</b>	<b>5</b>	Aspectos fundamentales de la administración del factor humano en la empresa. Conocimiento de los procesos de reclutamiento y selección de personal, mantenimiento del personal y control del personal.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Jorge Navarro</b></li> <li>• <b>Carlos Edo Calderón</b></li> </ul>
<b>12 OCT</b>		FERIADO		<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
<b>19 OCT</b>	<b>6</b>	Organización en los laboratorios. Estructura jerárquica y principales modelos de estructura de laboratorios. Procesos fundamentales del laboratorio. y competencias fundamentales del recurso humano del laboratorio. Organización para el aprendizaje.		<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
<b>26 OCT</b>	<b>7</b>	13) Direccion y ejecución efectiva en el laboratorio. <ul style="list-style-type: none"> <li>• El trabajo de equipo</li> <li>• La motivación</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lorelai Picado</b></li> <li>• <b>Nabia Zúñiga</b></li> </ul>
<b>2 NOV</b>	<b>8</b>	14) Direccion y ejecución efectiva en el laboratorio. <ul style="list-style-type: none"> <li>• El Liderazgo.</li> <li>• Los hábitos de higiene y seguridad en el laboratorio</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ana Lorena Pérez</b></li> <li>• <b>Marilyn Hidalgo</b></li> </ul>
<b>9 NOV</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SEGUNDO PARCIAL</b></li> </ul>			
<b>16 NOV</b>	<b>9</b>	<b>NORMA ISO 10012 MODELO SISTEMA GESTION DE MEDICIONES</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gustavo Chaves</b></li> <li>• <b>Ivannia Morera</b></li> </ul>
<b>16 NOV</b>	<b>10</b>	<b>NORMA CERO PARA LA DOCUMENTACION DE PROCEDIMIENTOS</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nancy Barrantes</b></li> <li>• <b>David Alfaro</b></li> </ul>
<b>23 NOV</b>	<b>11</b>	<b>ACREDITACION DE LABORATORIOS: NORMA ISO 17025</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Olver Miranda</b></li> <li>• <b>Erick Vargas</b></li> <li>• <b>Patricia Céspedes</b></li> </ul>
<b>23 NOV</b>	<b>12</b>	<b>CASO DE UN PROCESO DE ACREDITACION DE LABORATORIO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CERVECERIA CR</b></li> </ul>		
<b>30 NOV</b>		<b>NORMA HACCP ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Diana Salas Cortes</b></li> <li>• <b>Ruth Aguilar</b></li> </ul>
<b>7 DIC</b>		<b>MANUAL DE BUENAS PRACTICAS EN USO DEL AGUA EN EMPRESAS</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Osva Rodríguez</b></li> <li>• <b>Giorginela Delgado</b></li> </ul>
<b>14 DIC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TERCER PARCIAL</b></li> </ul>			