



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Máster Europeo en Dirección Logística para Empresas de Distribución Alimentaria

Modalidad de realización del curso: [A distancia](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso, avalada por ENFES.](#)

OBJETIVOS

- Aprender la importancia de la dirección logística para empresas de distribución alimentaria. - Colaborar en la elaboración del plan de aprovisionamiento. - Realizar el seguimiento y control del programa de aprovisionamiento. - Colaborar en la optimización de la cadena logística con los criterios establecidos por la organización. - Organizar y controlar la actividad del departamento de tráfico/explotación en las empresas que realicen transporte de mercancías por carretera. - Planificar y gestionar las operaciones del tráfico/explotación en las empresas que realicen transporte de mercancías por carretera. - Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente, en las relaciones y actividades de logística y transporte internacional. - Conocer qué es la Norma IFS-V.6 y a qué empresas se aplica. - Conocer qué es la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC y a qué empresas se aplica. - Conseguir buenos hábitos en seguridad alimentaria. - Conocer el sistema APPCC y sus fases.

CONTENIDOS

PARTE 1. GESTIÓN Y CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO

MÓDULO 1. PLANIFICACIÓN DEL APROVISIONAMIENTO MASTER

DIRECCIÓN LOGÍSTICA EMPRESAS DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA

UNIDAD FORMATIVA 1. EXPERTO EN GESTIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL APROVISIONAMIENTO EN EMPRESAS DE DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOGÍSTICA INTERNA DE LA EMPRESA

1. La empresa como unidad logística
2. Organización funcional de la empresa
3. Actividades logísticas
4. El plan logístico según tipos de empresas
5. La cadena de suministro de la empresa. Eslabones
6. Externalización de la función logística: ventajas e inconvenientes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREVISIÓN DE DEMANDA

1. Definición de la demanda según tipos de empresa y procesos de producción
2. Tipos de demanda y necesidades de producción
3. Previsión de demanda y plan de ventas
4. Previsión de la actividad y de los costes

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN/DISTRIBUCIÓN

1. La función productiva de la empresa y el aprovisionamiento
2. Elementos que intervienen en la planificación de la producción
3. Clasificación de la producción/distribución
4. Nivel de producción y capacidad productiva: Concepto y niveles
5. Estrategias actuales de organización de la producción: procesos flexibles, rápidos y adaptados a la variabilidad de la demanda y necesidades

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE PLANIFICACIÓN Y CONTROL DE PROYECTOS

1. Introducción a los sistemas de planificación, programación y control de proyectos
2. Definición de actividades
3. Representación gráfica de un plan de producción
4. Teoría de las restricciones (cuello de botella).
5. Calculo de tiempos y holguras
6. Calendario de ejecución y nivelación de recursos
7. Métodos de control de planes de producción
8. Ejemplos prácticos sobre la aplicación de los métodos de control
9. Aplicaciones informáticas de planificación y control de proyectos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y APROVISIONAMIENTO

1. Concepto e importancia de la gestión de la producción y aprovisionamiento
2. La política del aprovisionamiento en el marco de la empresa
3. Métodos de gestión de la producción
4. Niveles de gestión de la producción
5. Variables de influencia en las necesidades de aprovisionamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANIFICACIÓN DE REQUERIMIENTOS Y NECESIDADES DE PRODUCCIÓN

1. Fundamentos y conceptos de un sistema MRP(Material Requirement Planning).
2. Estructura básica de un sistema MRP
3. Registro de inventarios
4. Funcionalidades básicas de un MRP
5. Requerimientos de recursos productivos (MRP II).

6. Aplicaciones de gestión de la producción informática
7. Otros métodos
8. Optimización de la cadena de suministro

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PLANIFICACIÓN DE RECURSOS DE DISTRIBUCIÓN

1. Planificación del DRP (Distribution Requirement Planning).
2. Estructura del DRP
3. Fases integrantes de un proceso DRP
4. Técnicas de DRP
5. Flujo de los procesos
6. Cálculo de necesidades de distribución
7. Implementación del DRP

UNIDAD FORMATIVA 2. GESTIÓN DE INVENTARIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OBJETIVO E IMPORTANCIA DE LA GESTIÓN DE INVENTARIOS

1. Diferenciación de conceptos
2. Concepto y fundamento de los inventarios físicos
3. Variables que afectan a la gestión del inventario
4. Tamaño, estructura y representación del inventario
5. Análisis del conflicto básico entre disponibilidad e inventario
6. Importancia de la ubicación geográfica con respecto a los centros de distribución
7. Modelos de gestión de inventarios
8. Tipos de inventarios
9. Elaboración de inventarios: Control y recuento de stocks
10. Criterios de elaboración de inventarios
11. Clasificación de los productos
12. Planificación del stock para demanda uniforme y no uniforme

13. Aplicaciones informáticas de base de datos y hojas de cálculo aplicados a la gestión de inventarios

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN Y CÁLCULO DE INVENTARIOS

1. Valoración de inventarios
2. Estimación de costes asociados al inventario
3. Indicadores de medida de inventarios
4. Análisis de desviaciones en los inventarios

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL Y GESTIÓN DE STOCKS

1. Objetivos y funciones de la gestión de stock
2. Variaciones de la demanda y nivel de stock
3. Método de gestión de stock programado
4. Método de gestión de stock no programado:
5. Métodos de determinación de pedidos: Modelo de pedido óptimo o modelo de Wilson
6. Lote económico de fabricación y/o pedido
7. Parámetros de gestión de stock:
8. Rotación del stock
9. Cálculo de parámetros de stock

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGUIMIENTO Y CONTROL DE INDICADORES DE GESTIÓN DE STOCK

1. Efectividad de la gestión del almacén
2. Simulación Montecarlo, riesgo e incertidumbre
3. Indicadores de gestión de stock
4. Interpretación y cálculo de indicadores de gestión de índice de rotación y su repercusión en el tamaño del almacén y el costo logístico de almacenaje
5. Optimización de puntos de almacenamiento
6. Ciclo de vida de las existencias:

MÓDULO 2. EXPERTO EN LA GESTIÓN DE PROVEEDORES MASTER DIRECCIÓN LOGÍSTICA EMPRESAS DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE COMPRAS EN LA LOGÍSTICA INTERNA

1. Importancia de la función de compras en la logística interna de la empresa
2. Plan de compras y programa de necesidades
3. Secuencia del ciclo de compras para la empresa
4. Descripción y especificación de la compra para la empresa
5. Petición de ofertas y pliego de condiciones de aprovisionamiento
6. El acuerdo y contrato de compraventa/suministro
7. Documentación de la compra
8. Las compras en mercados internacionales: globalización de la cadena de suministro

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SELECCIÓN DE PROVEEDORES

1. Identificación de fuentes de suministro y búsqueda de proveedores
2. Competencia perfecta e imperfecta
3. Criterios de selección de proveedores
4. Homologación proveedores
5. Categorización de proveedores
6. Registro de proveedores: el fichero de proveedores

7. Sistemas de aseguramiento de calidad de proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN CON PROVEEDORES

1. Conceptos clave en la negociación con proveedores
2. Resolución de conflictos y litigios con proveedores: posibilidades de actuación
3. Cualidades del negociador: comunicación, persuasión y habilidades
4. Estilos/ Formas de negociación
5. Tipos de negociación
6. Preparación de la negociación: Estrategias y tácticas
7. Etapas del proceso de negociación
8. Actitud y comportamiento en la negociación
9. Puntos críticos de la negociación
10. Posiciones de las partes en la negociación: poder de negociación
11. Estrategia ante situaciones especiales: monopolio, proveedores exclusivos y otras
12. Arbitraje y mediación en conflictos con proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS Y SISTEMAS DE COMUNICACIÓN APLICADAS LA GESTIÓN DE PROVEEDORES

1. Los procesos de comunicación en la gestión de proveedores
2. Las relaciones con proveedores: motivos de satisfacción y discrepancias
3. Sinergias con proveedores
4. Técnicas de comunicación en contextos nacionales e internacionales
5. Sistemas de comunicación e información con proveedores: transmisión electrónica de datos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

1. Gestión y seguimiento de proveedores y pedidos

2. Redes de intercambio de información
3. Diagramas de flujo de documentación e información y descripción de actividades
4. Gestión Automática de Pedidos-GAP
5. Seguimiento del pedido
6. Registro documental y de operaciones
7. Indicadores de calidad y evaluación de proveedores
8. Elaboración de informes de evaluación de proveedores

MÓDULO 3. OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGÍSTICA EN EMPRESAS DE DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA MASTER DIRECCIÓN LOGISTICA EMPRESAS DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FASES Y OPERACIONES EN LA CADENA LOGÍSTICA

1. La cadena de suministro: fases y actividades asociadas
2. Flujos en la cadena de suministro: flujo físico de materiales y flujo de información. Características de los mismos. Cómo se articulan. Ejemplo concreto de un proceso de aprovisionamiento desde que se lanza la orden de pedido hasta su recepción en almacén
3. El flujo de información: en tiempo real, fiable, seguro, fácil de interpretar y manejar
4. Flujo de materiales: seguro, eficaz y con calidad. Diagrama de flujos interconexiónados
5. Cadena logística: objetivos. Cómo lograrlos. Integración de actores y sinergias a conseguir
6. Logística y calidad
7. Gestión de la cadena logística:
8. El flujo de información

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOGÍSTICA INVERSA

1. Devoluciones y logística inversa
2. Posibles límites a la logística inversa

3. Causas de la aparición de la logística inversa
4. Política de devolución de productos
5. Logística inversa y legislación:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPTIMIZACIÓN Y COSTOS LOGÍSTICOS

1. Características del costo logístico: variabilidad
2. Sistema tradicional y sistema ABC de costos
3. Medición del costo logístico y su impacto en la cuenta de resultados. Costos totales, costos unitarios y costos porcentuales
4. Estrategia y costos logísticos
5. Medidas para optimizar el costo logístico en las diversas áreas: stock, almacenaje, picking, transporte
6. Cuadro de control de costos. Pirámide de información del costo logístico
7. Ejemplo práctico de cálculo del costo logístico en una operación de comercialización, teniendo en cuenta el costo de compra, los costos de stock, almacenaje y manipulación, el costo de transporte de distribución y los costos administrativos e indirectos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REDES DE DISTRIBUCIÓN

1. Diferentes modelos de redes de distribución:
2. Cálculo del costo logístico de distribución en los diferentes modelos:

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE IMPREVISTOS E INCIDENCIAS EN LA CADENA LOGÍSTICA

1. Incidencias, imprevistos y errores humanos en el proceso de distribución
2. Puntos críticos del proceso. Importancia cualitativa y monetaria de las mismas
3. Análisis de determinados procesos críticos:
4. Seguimiento y localización física de la mercancía en el proceso de distribución
5. Sistemas informáticos y tecnología aplicada: GPS, satélite, radiofrecuencia

6. Acceso del cliente a la información
7. Determinación de responsabilidades en una incidencia
8. En diversos supuestos prácticos, cómo actuar en una incidencia
9. Incidencias y su tratamiento informático. Sistema de documentación: grabación de datos, información mínima, clasificación según tipos, seguimiento y solución dada a la misma, costo real o estimado, cliente afectado o proveedor involucrado, punto de la cadena en que se produjo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. APLICACIONES INFORMÁTICAS DE INFORMACIÓN, COMUNICACIÓN Y CADENA DE SUMINISTRO

1. Tecnología y sistemas de información en logística
2. La pirámide de información
3. Ventajas y posibles inconvenientes: costo y complejidad del sistema
4. La comunicación formal e informal
5. Sistemas de utilización tradicional y de vanguardia: la informática, satélites, GPS, EDI, transmisión de ficheros, e-mail, teléfono, fax. Características. Pros y contras de los diferentes sistemas
6. Información habitual en el almacén:
7. Terminología y simbología utilizadas en la gestión del almacén

MÓDULO 4. INGLÉS PROFESIONAL PARA LOGÍSTICA Y TRANSPORTE INTERNACIONAL EN EMPRESAS DE DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA MASTER DIRECCIÓN LOGÍSTICA EMPRESAS DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EXPRESIONES Y ESTRUCTURAS LINGÜÍSTICAS UTILIZADAS EN LAS OPERACIONES DE TRANSPORTE Y LOGÍSTICA EN INGLÉS

1. Estructuras lingüísticas y léxico relacionado con las operaciones logísticas y de

transporte internacional

2. Estructuras lingüísticas y léxico habitual en las relaciones con clientes/proveedores de servicios de transporte internacional
3. Expresiones de uso cotidiano en empresas de transporte y logística
4. Expresiones para el contacto personal en operaciones de transporte y logística
5. Expresiones fonéticas habituales
6. Comunicación no presencial: expresiones al teléfono en la operativa de transporte internacional

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERATIVA ESPECÍFICA DE LOGÍSTICA Y TRANSPORTE EN INGLÉS

1. Terminología de las operaciones de servicios de logística y transporte
2. Documentación propia de operaciones de transporte y servicios logísticos internacionales
3. Términos comerciales, financieros y económicos
4. Condiciones de transporte
5. Elaboración de documentos y comunicación escrita en operaciones de transporte: correo electrónico, sms u otros
6. Procedimientos de tránsito internacional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ATENCIÓN DE INCIDENCIAS EN INGLÉS

1. Terminología específica en las relaciones comerciales con clientes
2. Usos y estructuras habituales en la atención al cliente/consumidor:
3. Diferenciación de estilos formal e informal en la comunicación comercial oral y escrita
4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes/consumidores
5. Situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes
6. Simulación de situaciones de atención al cliente y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad
7. Estructuras sintácticas y usos habituales en la atención telefónica
8. Reclamaciones y formulación de expresiones en la gestión de incidencias, accidentes y

retrasos habituales en el transporte

9. Documentación escrita en relación a imprevistos
10. Fórmulas de persuasión y cortesía para la resolución de reclamaciones e incidencias propias de la logística y transporte internacional
11. Normas y usos socioprofesionales habituales en el transporte internacional
12. Accidentes, siniestros. Salud y bienestar. Servicios de urgencia
13. Mecánica. Averías

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMERCIALIZACIÓN DE SERVICIOS DE TRANSPORTE EN INGLÉS

1. Interacción entre las partes: presentación inicial de posiciones, argumentos, preferencias comparaciones y estrategias de negociación
2. Fórmulas para la expresión y comparación de condiciones de servicio: precio, descuentos y recargos entre otros
3. Tipos de vehículos. Plazos de entrega
4. Condiciones de transporte y modos de pago
5. Elementos socioprofesionales más significativos en las relaciones con clientes/proveedores extranjeros
6. Diferenciación de usos, convenciones y pautas de comportamiento según aspectos culturales de los interlocutores
7. Aspectos de comunicación no verbal según el contexto cultural del interlocutor
8. Simulación de procesos de negociación con clientes/proveedores de servicios de transporte
9. Presentación de productos/servicios:
10. Simulación de situaciones comerciales habituales con clientes: presentación de productos/servicios, entre otros

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COMUNICACIÓN COMERCIAL ESCRITA EN INGLÉS

1. Estructura y terminología habitual en la documentación comercial básica:

2. Cumplimentación de documentación comercial básica en inglés
3. Redacción de correspondencia comercial:
4. Estructura y fórmulas habituales en la elaboración de documentos de comunicación interna en la empresa en inglés
5. Elaboración de informes y presentaciones comerciales en inglés
6. Estructuras sintácticas utilizadas habitualmente en el comercio electrónico para incentivar la venta
7. Abreviaturas y usos habituales en la comunicación escrita con diferentes soportes

PARTE 2. TRÁFICO DE MERCANCIAS POR CARRETERA

MÓDULO 1. ORGANIZACIÓN DEL TRÁFICO DE MERCANCIAS MASTER DIRECCIÓN LOGÍSTICA EMPRESAS DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA

UNIDAD FORMATIVA 1. ORGANIZACIÓN OPERATIVA DEL TRÁFICO DE MERCANCIAS POR CARRETERA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS DEL SECTOR Y MERCADO DEL TRANSPORTE

1. Datos generales del sector y la actividad de los transportes
2. Aspectos básicos de la política comunitaria y nacional en materia de transportes y los objetivos estratégicos del sector
3. Organismos reguladores del sector
4. Infraestructuras y la clasificación de los distintos tipos de centros logísticos y de transporte
5. Análisis de la estructura empresarial: empresas, figuras y agentes económicos característicos en las distintas modalidades de transporte
6. Asociaciones y otras entidades de representación en el sector del transporte
7. Fuentes de información de carácter sectorial
8. Análisis comparativo de las distintas modalidades de transporte: terrestre, aéreo, marítimo e intermodal

9. Factores y variables diferenciadores (físicos, económicos, de accesibilidad e itinerario, reglamentarios, contractuales, entre otros).
10. Principales características, ventajas y desventajas de cada modalidad
11. Tipología de mercancías transportadas en cada modalidad
12. Limitaciones técnicas y operativas
13. Intermodalidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN, CONFIGURACIÓN DE LAS EMPRESAS Y SERVICIOS DE TRANSPORTE POR CARRETERA

1. Composición y cuota de mercado de los distintos tipos de transporte por carretera
2. Configuración jurídica de la empresa de transporte
3. Análisis comparativo de las diferentes formas jurídicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA Y DEPARTAMENTO DE OPERACIONES DE TRANSPORTE Y TRÁFICO

1. Conceptos de organización de la empresa aplicados a la empresa de transporte
2. Organización operativa del departamento de flotas
3. Organización operativa del departamento de tráfico
4. Organización operativa del almacén y las bases logísticas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACTIVIDAD Y ACCESO AL MERCADO DE TRANSPORTE DE MERCANCÍAS POR CARRETERA

1. Marco legislativo del transporte por carretera
2. Acceso a la profesión para actividades de transporte de mercancías por carretera

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TRANSPORTES BAJO RÉGIMEN DE AUTORIZACIÓN ESPECIAL:

1. El transporte de mercancías peligrosas
2. El transporte de producto perecedero
3. Transportes con exceso de peso o dimensiones
4. Transporte de animales vivos
5. Transporte internacional y cabotaje

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INSPECCIÓN DE OPERACIONES DE TRANSPORTE Y EL RÉGIMEN SANCIONADOR

1. El control de los transportes y la labor inspectora de las instituciones
2. Baremo sancionador para la legislación de los transportes de mercancías por carretera
3. Tacógrafo e instrumentos de control
4. Características y aplicación de la normativa

UNIDAD FORMATIVA 2. GESTIÓN DE COSTES Y CALIDAD DEL SERVICIO DE TRANSPORTE POR CARRETERA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE COSTES EN LA ACTIVIDAD DEL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS POR CARRETERA Y LOGÍSTICA

1. Introducción al control analítico de costes:
2. Costes fijos de explotación de vehículos:
3. Costes variables de explotación de vehículos:
4. Otros costes asociados a las actividades auxiliares y operaciones logísticas:
5. Observatorio de costes del transporte de mercancías por carretera:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA PREVISIÓN Y EL CONTROL PRESUPUESTARIO EN SERVICIOS DE TRANSPORTE

1. El presupuesto y análisis previsional:

2. El presupuesto como herramienta de control de gestión
3. Formación de precios del servicio de transporte
4. Aplicación informática de gestión de costes ACOTRAM

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CALIDAD DEL SERVICIO DE TRANSPORTE POR CARRETERA

1. Concepto y características de la calidad aplicada al servicio en el transporte por carretera:
2. Implantación de sistemas de calidad en empresas de transporte por carretera
3. Calidad en los procesos internos:
4. Calidad y proveedores:
5. Calidad y clientes:

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DEL SERVICIO DE TRANSPORTE POR CARRETERA

1. Aspectos relativos a la gestión y control de los tráficos:
2. Aspectos relativos a la ejecución del transporte:
3. Trazabilidad de la información:
4. Gestión de imprevistos e incidencias:

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO DE TRANSPORTE

1. Sistemas de localización y telecomunicación en flotas de transporte
2. Utilización de aplicaciones informáticas de gestión y control de flotas de transporte
3. Consulta, descarga y capacidad operativa de procesamiento de información y archivos, utilizando exploradores de Internet y herramientas de correo electrónico
4. Otras aplicaciones de internet : servicios de las bolsas de carga en Internet
5. Control estadístico de servicios:

6. Cálculo de indicadores de gestión y cuadro de control de calidad:

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN DE RESIDUOS Y NORMATIVA MEDIOAMBIENTAL APLICABLE A LA ACTIVIDAD DEL TRANSPORTE POR CARRETERA

1. Aspectos e impactos ambientales del transporte por carretera
2. Medidas de previsión y gestión ambiental en el sector:
3. Sistemas de gestión ambiental ISO 14000.

UNIDAD FORMATIVA 3. SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE POR CARRETERA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SEGURIDAD EN OPERACIONES DE TRANSPORTE

1. Concepto y definición de seguridad y técnicas de seguridad en las operaciones de transporte:
2. Seguridad preventiva en la organización de tráfico:
3. Protección colectiva e individual: La protección en el flujo logístico de mercancías
4. Accidentes de trabajo en operaciones de transporte:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EVALUACIÓN DE LOS RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

1. Evaluación y control de riesgos:
2. Análisis de condiciones de trabajo y salubridad
3. Factores de riesgo: físicos y mentales:
4. Factores higiénicos
5. Factores de proceso y ergonómicos

6. Riesgos específicos en el transporte por carretera. Zonas de riesgo en la unidad de transporte:
7. Control de la salud de los trabajadores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE MEDIDAS Y RECOMENDACIONES DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN OPERACIONES DE TRANSPORTE

1. Seguridad operativa en el transporte:
2. Señalización de riesgos
3. Equipos de protección individual
4. El plan de emergencia
5. Ergonomía y psicología aplicada al transporte
6. Actuaciones en caso de accidente laboral y emergencias en operaciones de transporte
7. Productos APQ y residuos tóxicos y peligrosos

MÓDULO 2. PLANIFICACIÓN DEL TRÁFICO DE MERCANCÍAS MASTER DIRECCIÓN LOGISTICA EMPRESAS DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA

UNIDAD FORMATIVA 1. SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE POR CARRETERA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SEGURIDAD EN OPERACIONES DE TRANSPORTE

1. Concepto y definición de seguridad y técnicas de seguridad en las operaciones de transporte:
2. Seguridad preventiva en la organización de tráfico:
3. Protección colectiva e individual: La protección en el flujo logístico de mercancías
4. Accidentes de trabajo en operaciones de transporte:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EVALUACIÓN DE LOS RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

1. Evaluación y control de riesgos:
2. Análisis de condiciones de trabajo y salubridad
3. Factores de riesgo: físicos y mentales:
4. Factores higiénicos
5. Factores de proceso y ergonómicos
6. Riesgos específicos en el transporte por carretera. Zonas de riesgo en la unidad de transporte:
7. Control de la salud de los trabajadores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE MEDIDAS Y RECOMENDACIONES DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN OPERACIONES DE TRANSPORTE

1. Seguridad operativa en el transporte:
2. Señalización de riesgos
3. Equipos de protección individual
4. El plan de emergencia
5. Ergonomía y psicología aplicada al transporte:
6. Actuaciones en caso de accidente laboral y emergencias en operaciones de transporte:
7. Productos APQ y residuos tóxicos y peligrosos:

UNIDAD FORMATIVA 2. PLANIFICACIÓN DE RUTAS Y OPERACIONES DE TRANSPORTE POR CARRETERA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS DE TRANSPORTE POR CARRETERA

1. Organización de los servicios de transporte por carretera
2. Determinación de la demanda de servicios de transporte
3. Dimensionamiento de flota
4. Criterios de selección de vehículos
5. Planificación de rutas
6. Circuitos regulares y circuitos técnicos de transporte
7. Organización de la red de colaboradores, delegaciones y centros operativos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROGRAMACIÓN Y EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES DE TRANSPORTE

1. Planificación de operaciones de tráfico:
2. Colaboraciones con operadores de transporte:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLANIFICACIÓN DE RUTAS DE RECOGIDA O DISTRIBUCIÓN

1. Distribución capilar y reparto urbano
2. Actividades de grupaje, almacenamiento y reexpedición
3. Servicios de corta, media y larga distancia
4. Planificación de rutas de larga distancia
5. Circuitos técnicos de transporte
6. Programación horaria de servicios de cargas completas
7. Conexión y centros de distribución de cargas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DOCUMENTOS DE GESTIÓN DE LA OPERATIVA DE TRÁFICO

1. Libro de cargas pendientes y registros de la carga de trabajos a realizar
2. Parte de disponibilidad de vehículos y conductores
3. Parte diario de operaciones y movimiento de vehículos
4. Planning semanal de seguimiento del movimiento de tractoras

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE PLANIFICACIÓN

1. Recepción de los pedidos
2. Agrupación y consolidación de las cargas
3. Control de disponibilidad de los recursos
4. Subcontratación de cargas
5. Comercialización del excedente de capacidad de flota
6. Asignación de las cargas a los vehículos
7. Transmisión de la orden de carga al transportista
8. Generación de documentación y expedientes de viaje
9. Seguimiento de la actividad de los vehículos

UNIDAD FORMATIVA 3. GESTIÓN Y CONTROL DE FLOTAS Y SERVICIOS DE TRANSPORTE POR CARRETERA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE FLOTA DE VEHÍCULOS EN TRANSPORTE DE MERCANCÍAS POR CARRETERA

1. Características técnicas de los vehículos transporte de mercancías por carretera:
2. Equipos característicos del transporte intermodal:
3. Gestión del mantenimiento del parque de vehículos:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN ADMINISTRATIVA DE LA FLOTA DE VEHÍCULOS

1. Reglamentación técnica de vehículos
2. Homologación y matriculación de vehículos
3. Trámites administrativos de gestión de la flota de vehículos
4. Ficha de características técnicas
5. Inspección técnica de vehículos
6. Seguros obligatorios
7. Tramitación y visado de autorizaciones nacionales e internacionales del vehículo
8. Auditoria de flota, control de estado y control documentario

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DEL COLECTIVO DE CONDUCTORES

1. Personal de conducción con relación laboral:
2. Subcontratados con carácter permanente:

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LAS OPERACIONES

1. Seguimiento de operaciones de transporte:
2. Trazabilidad de la información:
3. Parte de accidentes, atestados, averías:
4. Registro y mantenimiento de bases de datos en relación al servicio de transporte
5. Herramientas informáticas para el tratamiento de datos
6. Internet y correo electrónico
7. Sistemas telemáticos de información y control

8. Sistemas de trazabilidad de mercancías

PARTE 3. IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LAS NORMAS BRC 6, IFS 6 + 22000 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

MÓDULO 1. IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA IFS 6 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA MASTER DIRECCIÓN LOGÍSTICA EMPRESAS DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS BÁSICOS DEL APPCC Y SU RELACIÓN CON IFS

1. Legislación, normas y protocolos
2. Definición del sistema APPCC
3. Principios del sistema APPCC
4. Descripción de los principios APPCC
5. Principios de aplicación del sistema APPCC
6. Responsabilidades para la aplicación de APPCC
7. Aplicaciones de APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN Y CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE LA NORMA IFS

1. Requisitos legales básicos de seguridad alimentaria y norma IFS
2. La Historia del Internacional Food Standard
3. Estructura de la Norma V6
4. Tipos de auditorías
5. Determinación del alcance entre IFS Food y otras Normas
6. Aplicación de las diferentes Normas IFS
7. «Integrity Program» de IFS
8. Principales cambios entre las versiones 5 y 6 de la Norma IFS

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

1. Etapas o procesos para obtener la certificación
2. El proceso de certificación
3. Informe de auditoría
4. Concesión del certificado

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA DE LA NORMA IFS: REQUERIMIENTOS DE LA GESTIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD

1. Requisitos que establece la Norma IFS-V6
2. Responsabilidad de la dirección
3. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria
4. Gestión de los recursos
5. Planificación y proceso de producción
6. Mediciones, Análisis, Mejoras
7. «Food Defense» e inspecciones externas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIFERENCIAS Y SIMILITUDES ENTRE IFS, BRC E ISO 22000

1. Breve repaso

2. Norma BRC
3. Norma ISO 22000
4. Comparación de las normas de seguridad (IFS, BRC e ISO 22000)
5. Beneficios de implementar las normas BRC e IFS

ANEXO 1. GLOSARIO

ANEXO 2. PUNTUACIÓN, CONDICIONES PARA EL INFORME Y LA EMISIÓN DEL CERTIFICADO

MÓDULO 2. IMPLANTACIÓN, GESTIÓN Y AUDITORÍA DE LA NORMA BRC 6 DE SEGURIDAD ALIMENTARIA MASTER DIRECCIÓN LOGÍSTICA EMPRESAS DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REQUISITOS LEGALES BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. La legislación en seguridad alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. QUÉ ES LA NORMA BRC

1. La norma BRC
2. Beneficios
3. Aspectos clave de la BRC
4. origen y evolución de la norma BRC. Campo de Aplicación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA DE LA NORMA BRC: REQUISITOS

1. Secciones
2. Formato de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL COMPROMISO DEL EQUIPO DIRECTIVO Y MEJORA CONTINUA

1. El compromiso de la dirección
2. Requisitos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: APPCC

1. El Codex Alimentarius

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Política de calidad y seguridad alimentaria
2. Manual de calidad y seguridad alimentaria
3. Control de la documentación
4. Cumplimentación y mantenimiento de registros
5. Auditoría interna
6. Aprobación y seguimiento de proveedores y materia primas
7. Especificaciones
8. Acciones correctivas
9. Control de producto no conforme
10. Trazabilidad
11. Gestión de reclamaciones
12. Gestión de incidentes, retirada de productos y recuperación de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NORMAS RELATIVAS A LA INSTALACIONES

1. Normas relativas al exterior de las instalaciones
2. Seguridad
3. Diseño de las instalaciones, flujo del producto y segregación
4. Estructura de la fábrica. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
5. Servicios: agua, hielo y otros gases
6. Equipos
7. Mantenimiento
8. Instalaciones para el personal
9. Control de la contaminación física y química de los productos. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
10. Equipos de detección y eliminación de cuerpos extraños
11. Limpieza e higiene
12. Residuos y eliminación de residuos
13. Control de plagas
14. Instalaciones de almacenamiento
15. Expedición y transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CONTROL DE PRODUCTO

1. Diseño y desarrollo del producto
2. Gestión de alérgenos
3. Procedencia, estatus asegurado y declaraciones de identidad preservada
4. Envasado del producto
5. Inspección y análisis de producto
6. Liberación del producto

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONTROL DE PROCESOS

1. Control de las operaciones
2. Cantidad: control de peso, volumen y número de unidades
3. Calibración y control de dispositivos de medición y vigilancia

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONTROL DE PERSONAL

1. Formación. Zona de manipulación de las materia primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
2. Higiene personal. Zonas de manipulación de las materias primas, preparación, procesado, envasado y almacenamiento
3. Revisiones médicas
4. Ropa de protección. Empleados o personas que visiten las zonas de producción

UNIDAD DIDÁCTICA 11. CÓMO OBTENER LA CERTIFICACIÓN EN LA NORMA BRC

1. Procesos de obtención del certificado
2. Requisitos Generales de Auditoría
3. Protocolo de Auditoría para Programas específicos

ANEXO 1. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS

MÓDULO 3. SEGURIDAD ALIMENTARIA MASTER DIRECCIÓN LOGISTICA EMPRESAS DISTRIBUCIÓN ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción
2. ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?

3. La cadena alimentaria: ¿del campo a la mesa?
4. ¿Qué se entiende por trazabilidad?

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES DE RIESGO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL RD 865/2003

1. Diseño, funcionamiento y modelos
2. Programa de mantenimiento o tratamiento
3. Toma de muestras
4. Control analítico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. Conocimientos generales de la química del agua
2. Buenas prácticas de limpieza y desinfección
3. Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, anticorrosivos, biodispersantes o neutralizantes
4. Registro de productos autorizados
5. Otros tipos de desinfección. Métodos físicos y físico-químicos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SALUD PÚBLICA Y SALUD LABORAL. SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

1. Conceptos
2. Marco normativo
3. Riesgos derivados del uso de productos químicos. Riesgos sobre la salud
4. Medidas preventivas
5. Información sobre los riesgos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INTRODUCCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS.

IMPORTANCIA Y CONTROL

1. Introducción
2. Los peligros y su importancia
3. Tipos de peligros
4. Metodología de trabajo
5. Formación del equipo de trabajo
6. Puntos de control críticos y medidas de control
7. Elaboración de planos de instalaciones
8. Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. Conceptos básicos
2. El manipulador en la cadena alimentaria
3. Concepto de alimento
4. Nociones del valor nutricional
5. Recomendaciones alimentarias
6. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1. Manipulador de alimentos de mayor riesgo
2. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
3. Requisitos de los manipuladores de alimentos
4. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROCESO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Introducción
2. Recepción de materias primas
3. Los métodos de conservación de los alimentos
4. Envasado y presentación de los alimentos
5. Etiquetado de los alimentos y las marcas de salubridad
6. Trazabilidad
7. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
8. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
9. Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Buenas prácticas de manipulación
2. Higiene del manipulador
3. Hábitos del manipulador
4. Estado de salud del manipulador
5. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
6. Limpieza y desinfección
7. Control de plagas
8. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos

3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es