



INESEM

BUSINESS SCHOOL

***Máster en Dirección Logística para Empresas de
Distribución Alimentaria + Titulación Universitaria***

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios
empresariales

Máster en Dirección Logística para Empresas de Distribución Alimentaria + Titulación Universitaria

duración total: 1.500 horas

horas teleformación: 450 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En la actualidad, la eficiencia logística es vital en la distribución alimentaria, sector exigente por su rapidez y requerimientos de seguridad y calidad. Este Máster provee una formación integral, abarcando desde la gestión del aprovisionamiento, pasando por la optimización de la cadena logística, hasta la planificación del transporte y seguridad alimentaria. A través de módulos expertos, se desarrollan habilidades en gestión de inventarios, relaciones con proveedores, y estrategias para garantizar la seguridad en el transporte por carretera. Con foco en costes, calidad, y prevención de riesgos, este curso online es esencial para liderar con maestría en el ámbito de la logística alimentaria, capacitando a los alumnos para enfrentarse a retos logísticos actuales y futuros, con un enfoque sostenible y competitivo. Conviértase en un experto en un campo fundamental para la economía y la sociedad, maneje crisis y garantice la excelencia operativa.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Dominar la gestión de aprovisionamiento.
- Optimizar los inventarios alimentarios.
- Perfeccionar la selección de proveedores.
- Mejorar la cadena logística alimentaria.
- Gestionar el tráfico por carretera.
- Reducir costes en transporte alimentario.
- Asegurar la calidad en distribución.
- Promover la seguridad en transporte.
- Planificar rutas eficientes y seguras.
- Controlar flotas en el sector alimentario.
- Prevenir riesgos en logística de alimentos.

para qué te prepara

Este máster te prepara para liderar la logística en empresas de distribución alimentaria. Aprenderás gestión eficiente del aprovisionamiento, control de inventarios y relación con proveedores. Profundizarás en la organización y costes del tráfico por carretera, con énfasis en la seguridad y prevención de riesgos, así como en la planificación de rutas y gestión de flotas. Además, adquirirás competencias clave en seguridad alimentaria, asegurando la calidad en toda la cadena de suministro.

salidas laborales

El Máster en Dirección Logística para Empresas de Distribución Alimentaria abre un abanico de posibilidades laborales. Podrás gestionar y optimizar el aprovisionamiento, inventarios y relaciones con proveedores, así como planificar rutas eficientes y gestionar flotas. Asegúrate un rol clave en la seguridad y la prevención de riesgos en el transporte por carretera, y garantiza la calidad y seguridad alimentaria, competencias muy demandadas en el sector de la distribución alimentaria.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Seguridad y Prevención de Riesgos en el Transporte por Carretera'
- Manual teórico 'Optimización de la Cadena Logística'
- Manual teórico 'Gestión de Proveedores'
- Manual teórico 'Planificación y Gestión de la Demanda'
- Manual teórico 'Gestión de Inventarios'
- Manual teórico 'Organización Operativa del Tráfico de Mercancías por Carretera'
- Manual teórico 'Gestión de Costes y Calidad del Servicio de Transporte por Carretera'
- Manual teórico 'Gestión y Control de Flotas y Servicios de Transporte por Carretera'
- Manual teórico 'Planificación de Rutas y Operaciones de Transporte por Carretera'
- Manual teórico 'Gestión de la Seguridad Alimentaria'

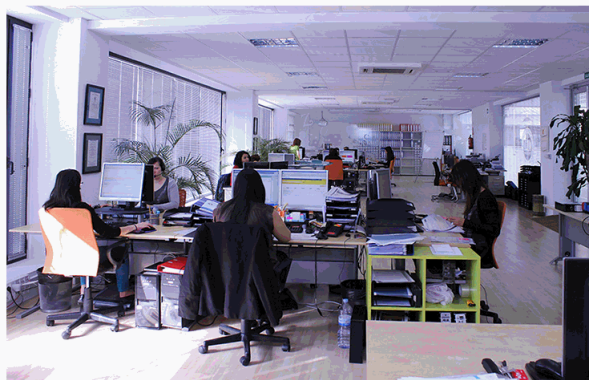


profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

PARTE 1. GESTIÓN Y CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO

MÓDULO 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 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.Cálculo 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.

MÓDULO 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 el costo logístico de almacenaje.
- 5.Optimización de puntos de almacenamiento.
- 6.Ciclo de vida de las existencias:

MÓDULO 3. EXPERTO EN LA GESTIÓN DE PROVEEDORES

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 4. OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGÍSTICA EN EMPRESAS DE 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 interconexionados.
- 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 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 proveedo 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.

PARTE 2. TRÁFICO DE MERCANCÍAS POR CARRETERA

MÓDULO 1. ORGANIZACIÓN OPERATIVA DEL TRÁFICO DE MERCANCÍA 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.

MÓDULO 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 tráfico:
- 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.

MÓDULO 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 4. 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.

MÓDULO 5. 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. SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
- 2.La cadena alimentaria: “del Campo a la Mesa”
- 3.¿Qué se entiende por trazabilidad?
 - 1.- Responsabilidades en la seguridad alimentaria
 - 2.- Ventajas del sistema de trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción a la normativa sobre seguridad alimentaria
- 2.Leyes de carácter horizontal referentes a la seguridad alimentaria
- 3.Leyes de carácter vertical referentes a la seguridad alimentaria
 - 1.- Sobre productos de carne de vacuno
 - 2.- Referente a productos lácteos y a la leche
 - 3.- Referente a la pesca y a sus productos derivados
 - 4.- Referente a los huevos
 - 5.- Sobre productos transgénicos
- 4.Productos con denominación de calidad
 - 1.- Disposiciones comunitarias sobre seguridad alimentaria
 - 2.- Disposiciones Nacionales y Autonómicas sobre seguridad alimentaria
- 5.Productos ecológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

- 1.Introducción al APPCC
- 2.¿Qué es el sistema APPCC?

3. Origen del sistema APPCC
4. Definiciones referentes al sistema APPCC
5. Principios del sistema APPCC
6. Razones para implantar un sistema APPCC
7. La aplicación del sistema APPCC
 - 1.- Directrices para la aplicación del sistema de APPCC
 - 2.- Aplicación de los principios del sistema APPCC
8. Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
 - 1.- Ventajas del sistema APPCC
 - 2.- Inconvenientes del sistema APPCC
9. Capacitación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción
2. Los peligros y su importancia
3. Tipos de peligros en seguridad alimentaria
 - 1.- Peligros biológicos
 - 2.- Peligros químicos
 - 3.- Peligros físicos
4. Metodología de trabajo
5. Formación del equipo de trabajo
6. Puntos de control críticos y medidas de control en seguridad alimentaria
7. Elaboración de planos de instalaciones
8. Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

1. ¿Qué es el plan APPCC?
2. Selección de un equipo multidisciplinar
3. Definir los términos de referencia
4. Descripción del producto
5. Identificación del uso esperado del producto
6. Elaboración de un diagrama de flujo
7. Verificar "in situ" el diagrama de flujo
8. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
9. Identificación de los puntos de control críticos
10. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
11. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
12. Establecer las acciones correctoras
13. Verificar el sistema
14. Revisión del sistema
15. Documentación y registro
16. Anexo. Caso práctico
 - 1.- Datos generales del plan APPCC.
 - 2.- Diagrama de flujo
 - 3.- Tabla de análisis de peligros
 - 4.- Determinación de puntos críticos de control
 - 5.- Tabla de control del APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANES GENERALES DE HIGIENE. PRERREQUISITOS DEL APPCC

1. Introducción a los Planes Generales de Higiene
2. Diseño de Planes Generales de Higiene
 - 1.- Plan de control de agua apta para el consumo humano
 - 2.- Plan de Limpieza y Desinfección
 - 3.- Plan de control de plagas: desinsectación y desratización
 - 4.- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos

- 5.- Mantenimiento de la cadena del frío
- 6.- Trazabilidad (rastreadabilidad) de los productos
- 7.- Plan de formación de manipuladores.
- 8.- Plan de eliminación de subproductos animales y otros residuos no destinados al consumo humano
- 9.- Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 7. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

- 1.Introducción a la implantación y mantenimiento de un sistema APPCC
- 2.Requisitos para la implantación
- 3.Equipo para la implantación
- 4.Sistemas de vigilancia
 - 1.- Registros de vigilancia
 - 2.- Desviaciones
 - 3.- Resultados
- 5.Registro de datos
- 6.Instalaciones y equipos
- 7.Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Sistema de Trazabilidad en Seguridad Alimentaria
- 2.Estudio de los sistemas de archivo propios
- 3.Consulta con proveedores y clientes
- 4.Definición del ámbito de aplicación
 - 1.- Trazabilidad hacia atrás
 - 2.- Trazabilidad de proceso (interna)
 - 3.- Trazabilidad hacia delante
- 5.Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
- 6.Establecer registros y documentación necesaria
- 7.Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa
- 8.Establecer mecanismos de comunicación entre empresas
- 9.Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ENVASADO, CONSERVACIÓN Y ETIQUETADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Sistemas de envasado
- 2.Los métodos de conservación de los alimentos
 - 1.- Métodos de conservación físicos
 - 2.- Métodos de conservación químicos
- 3.Etiquetado de los productos
 - 1.- Alimentos envasados
 - 2.- Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
 - 3.- Alimentos sin envasar
 - 4.- Etiquetado de los huevos
 - 5.- Marcas de salubridad

UNIDAD DIDÁCTICA 10. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1.Introducción
- 2.Definición por lotes. Agrupación de productos
 - 1.- Definición por lotes
 - 2.- Agrupar los productos
 - 3.- Establecer registros y documentación necesaria
- 3.Automatización de la trazabilidad
- 4.Sistemas de identificación
 - 1.- Automatización de la trazabilidad alimentaria con códigos de barras
- 5.Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos
 - 1.- Definiciones
2. El manipulador en la cadena alimentaria
 - 1.- La cadena alimentaria
 - 2.- Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria
 - 3.- Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos
3. Concepto de alimento
 - 1.- Definición
 - 2.- Características de los alimentos de calidad
 - 3.- Tipos de alimentos
4. Nociones del valor nutricional
 - 1.- Concepto de nutriente
 - 2.- La composición de los alimentos
 - 3.- Proceso de nutrición
5. Recomendaciones alimentarias
 - 1.- Tipos de alimento y frecuencia de consumo
6. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol
7. Manipulador de alimentos de mayor riesgo
8. Aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
 - 1.- Alimentos de alto riesgo
9. Requisitos de los manipuladores de alimentos
10. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Introducción a la manipulación de alimentos
2. Recepción de materias primas
 - 1.- Condiciones generales
 - 2.- Validación y control de proveedores
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
 - 1.- Requisitos en la elaboración y transformación
 - 2.- Descongelación
 - 3.- Recepción de materias primas
- 4.- Transporte
 - 1.- Requisitos de almacenamiento de los alimentos
5. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
 - 1.- Instalaciones
 - 2.- Maquinaria
 - 3.- Materiales y utensilios
6. Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 13. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Buenas prácticas de manipulación
2. Higiene del manipulador
 - 1.- Las manos
 - 2.- La ropa
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
 - 1.- Programa de vigilancia de plagas
 - 2.- Plan de tratamiento de plagas

8.Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. 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

1.- Alteración alimentaria

2.- Contaminación alimentaria

3.Origen de la contaminación de los alimentos

4.Los microorganismos y su transmisión

1.- Factores que contribuyen a la transmisión

2.- Principales tipos de bacterias patógenas

5.Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

1.- Clasificación de las ETA

2.- Prevención de las ETA