



## **Movilización de alimentos bajo condiciones de temperatura no regulada**





## 01 **Presentación**

En la actualidad y después de los avances en los procesos de comercialización de los productos, las empresas han volcado su mirada en uno de los componentes más importantes de esto, que es la entrega de los productos a los clientes en óptimas condiciones, en el menor tiempo posible, lo que genera en el cliente satisfacción y confianza.

Uno de los objetivos más importantes en las organizaciones es ofrecer satisfacción al cliente y para ello se debe brindar estrategias desde la logística, la gestión de un transporte para que entregue los productos en su destino final, transporte que puede ser terrestre, marítimo o aéreo el cual se ajusta a la necesidad de los envíos y el destino de estos.

La entrega oportuna de los productos comercializados, no solo es una necesidad del comprador, sino también del productor o comercializador y dentro de los productos no es posible excluir los alimentos, el abastecimiento de alimentos de forma constante es vital para todos los seres humanos.

El poder acceder a alimentos para suplir las necesidades nutricionales de las personas genera toda una cadena de procesos desde la logística y es claro que para el transporte de alimentos se tiene que cumplir con condiciones especiales para su traslado, con el objeto de garantizar productos de calidad.

Teniendo en cuenta el crecimiento de población mundial, el traslado de esta a centros capitales y grandes ciudades, ha generado importantes retos en el proceso de abastecimiento de alimentos, los productores deben garantizar la implementación adecuada de procesos de postcosecha y manipulación y por consiguiente los comercializadores o distribuidores deben garantizar también una adecuada manipulación y traslado de los alimentos.

Muchos de ellos bajo condiciones de temperaturas en cadena de frío, dichas condiciones hacen que este componente sea importante en la seguridad alimentaria de la población mundial.

En los procesos de transporte para los productos se puede presentar la presencia de humedad y la temperatura lo que conlleva a la descomposición de los alimentos, por ello es vital realizar el proceso de traslado bajo unas condiciones logísticas que cumplan los criterios normativos, esto con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, mantener las características y por consiguiente minimizar problemas de salud que se pueden presentar en las personas por el consumo de alimentos perecederos con un deficiente manejo de cadena de frío.

Es por ello que es importante que lo operadores logísticos amplíen sus conocimientos en todo lo relacionado con el manejo de alimentos y la cadena de frío, elementos que serán abordados en el desarrollo de este programa a través de las temáticas y actividades profundización.

Estos y otros elementos serán abordados en este componente formativo, a través del cual considera procedimientos técnicos y normativa de tránsito y transporte.



### Información del programa

[Clic para ver el video](#)



**Código**  
86220000



**horas**  
48



**Duración**  
1 mes



**Modalidad**  
Virtual



## **02 Justificación del programa**

El componente logístico de cargue o descargue de alimentos puede generar una contaminación en dichos procesos lo cual se hace susceptible al producto y es fundamental establecer mecanismos de control e implementar protocolos que permitan garantizar adecuados manejos de estos en el traslado de alimentos, desde la normativa y seguimientos que se deben llevar a cabo, para ello se busca que el aprendiz reconozca estos elementos que le permitan reconocer el adecuado proceso en la logística del transporte de los alimentos para que antes, durante y la entrega se garanticen las óptimas condiciones.

Lograr una cadena de distribución que permita el adecuado manejo de los alimentos, procurando con ello la inocuidad y conservación de las propiedades físicas, químicas y organolépticas, esto bajo la normativa vigente, además del manejo que corresponde a la cadena de frío en el transporte de estos.

De esta manera el aprendiz conoce conceptos, definiciones, normativa entre otros saberes que le permite desarrollar actividades laborales en empresas de logística y manejo de alimentos, donde puede aplicar conocimientos en pro de mejorar sus opciones laborales y aportar a la organización en el mismo proceso.

## **03 Competencias a desarrollar**

280601109 - Trasladar carga de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa de tránsito y transporte.

## **04 Perfil de ingreso**

Cumplir con los requisitos exigidos por el SENA.

## 05 Estrategia metodológica

Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes virtuales de aprendizaje, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.

Articulando además el aprendizaje basado en problemas que permite un aprendizaje significativo fomentando el análisis, la toma de decisiones, desarrollo de destrezas que pueden ser aplicados en su contexto a partir de sus actividades laborales y el aporte de su formación integral, desde el ser, saber y hacer.

Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el quehacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:

- › Instructor - tutor
- › El entorno
- › Las TIC
- › El trabajo colaborativo

