



Logística de Productos Perecederos



Centro Español de
Logística

Presentación del curso

Consideramos como productos perecederos a las frutas, verduras, carnes y sus derivados, los pescados, y los mariscos, los productos lácteos y las flores frescas. Estos productos sufren una degradación normal en sus características físicas, químicas y biológicas, por el paso del tiempo y las condiciones del medio ambiente requieren control de temperatura.

La logística se ha convertido en un factor clave de éxito en el sector de los productos perecederos. Las actividades que incluye aportan valor añadido al producto final, ya que determinan el tiempo que cuesta ponerlo en el mercado y sus características físicas, siendo por ello fuente de ventajas competitivas.

La variedad de referencias, de pedidos, de destinos, la caducidad del producto y la necesaria rapidez en el aprovisionamiento del mismo hacen imprescindible una buena gestión de la cadena logística.

Contenido

1. El concepto integral de la logística de productos perecederos.

- Nuevas condiciones del mercado.
- Necesidad de una logística adaptada.

2. Situación de partida de la cadena logística de perecederos.

- Tipología y tamaños de embalajes secundarios.
- Ineficiencias administrativas.
- Organización y control de la cadena de frío.

3. La logística compartida productor – distribuidor.

- Procesos de aprovisionamiento.
- Los sistemas de información.
- Los embalajes reutilizables de transporte.
- Coordinación de operaciones físicas.

4. El almacén en los procesos logísticos de productos perecederos.

- Localización de los puntos de almacenaje.
- Medios de almacenaje y manipulación.
- La informatización de procesos operativos.

5. El transporte de productos perecederos.

- Medios de transporte.
- Rutas de recogida y distribución.
- Legislación del transporte de perecederos.

6. La gestión de perecederos en el canal:

- Puntos de venta. Distribución tradicional.
- Canal Horeca.
- Canal on line.

7. Control de la cadena de frío.

8. Incidencia de la legislación medioambiental.

9. Control de la cadena logística de perecederos.

Objetivos

- Definir las características básicas de la cadena logística de productos perecederos, así como su importancia dentro de los resultados empresariales.
- Analizar la situación actual de la cadena logística de productos perecederos de cara a analizar los puntos posibles de mejora.
- Señalar las tendencias actuales en la relación productor - distribuidor en los procesos logísticos.
- Incidir en la importancia de la gestión de almacén como herramienta del flujo logístico.
- Incidir en la importancia del proceso de transporte de productos perecederos.
- Concienciar sobre la importancia del control de la temperatura de los productos en la cadena logística de productos perecederos, así como su incidencia medioambiental.
- Analizar la estructura de un cuadro de control de la cadena logística de productos perecederos, así como los principales ratios que lo deben componer.

Precio*

SOCIOS: 200€

NO SOCIOS: 250€

* Bonificable FUNDIAE

Inscripción

La inscripción se realizará vía web: www.cel-logistica.org

Formador

[Antonio Iglesias](#)

Experiencia de más de 25 años, habiendo realizado trabajos en todos los procesos de la cadena de suministro en empresas de distribución, de diferentes tipologías de producto, tanto por el trabajo operativo como de consultoría. Especialidades: Logística Integral, Gestión de inventario, Gestión de almacén, Control cadena de suministro. Gestión de proyectos. Impartición de formación en todas las especialidades mencionadas.

Dirigido a

Gerentes, Responsables de área relacionados con la cadena de suministro, o cualquier tipo de persona que tenga interés en mejorar sus conocimientos sobre esta área.

Duración y horario

8 horas, en una sesión de 09:00 a 18:00 horas.

Lugar de realización

Centro de Excelencia Empresarial (CEXCO)

[Avenida de Europa 10,](#)
[28821 Coslada, Madrid.](#)