

Curso: Logística y Transporte		Horas aula: 2
Clave: 072CP025		Horas plataforma: 2
Antecedentes:		Horas laboratorio: 0 Horas independientes: 1
Competencia del área: Emplear el pensamiento estratégico en la gestión empresarial, a nivel regional, nacional o internacional, mediante la aplicación efectiva de herramientas metodológicas, de producción, financieras, mercadológicas y de gestión del capital humano, con el fin de incrementar los índices de productividad y competitividad organizacional, bajo un enfoque de calidad, análisis de problemas, trabajo en equipo y toma de decisiones.	Competencia del curso: Reconocer los procedimientos adecuados de logística y transporte utilizados para el manejo y traslado de bienes y servicios, con un enfoque a la calidad preservando las características de los alimentos, cumpliendo las especificaciones y estándares de calidad definidos por los mercados nacional e internacional.	
Elementos de competencia:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los elementos básicos de la cadena de suministro que les permita establecer estrategias en el manejo de los alimentos así como el proceso de abastecimientos, con la finalidad de optimizar y eficientar los recursos de la empresa. 2. Analizar la importancia de los medios de transporte para productos perecederos, de acuerdo a la normatividad vigente en los mercados internacionales. 		
Perfil del docente:		
Licenciatura en logística y transporte o afín, con experiencia en el área de alimentos. Contar con conocimiento en diseño de rutas, idóneas para la exportación o importación de productos. Experiencia en el sector productivo y docencia en nivel superior. Evalúa los procesos de enseñanza y de aprendizaje con un enfoque formativo, con una actitud de cambio a las innovaciones pedagógicas. Construye ambientes para el aprendizaje autónomo y colaborativo.		
Elaboró: EMMA VANESSA CASAS MEDINA		Marzo 2023
Revisó: ESTIVALIZ ELIZABETH LEYVA ROBLES		Diciembre 2023
Última actualización: 27-03-2023		Marzo 2023
Autorizó: Coordinación de Procesos Educativos		

<p>Elemento de competencia 1: Identificar los elementos básicos de la cadena de suministro que les permita establecer estrategias en el manejo de los alimentos así como el proceso de abastecimientos, con la finalidad de optimizar y eficientar los recursos de la empresa.</p>	
<p>Competencias blandas a promover: Aprendizaje</p>	
<p>EC1 Fase I: Logística de compras y abastecimiento.</p>	
<p>Contenido: Panorama general de la logística en el departamento de abastecimiento.</p>	
<p>EC1 F1 Actividad de aprendizaje 1: Inducción a la materia.</p> <p>Presentación del docente, explicación general de asignatura, así como las actividades semestrales programadas en cada elemento de competencia y la forma de evaluar cada una.</p> <p>Introducción al tema por parte del docente de la Logística en el sector alimenticio.</p> <p>3 hrs. Aula</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma() Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo () Independientes ()</p> <p>Recursos: Proyector y presentación acerca de la introducción de logística alimentaria</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de trabajo aula/producto</p>
<p>EC1 F1 Actividad de aprendizaje 2: Reporte de lectura: Administración de cadena de suministro</p> <p>Elaborar un reporte de la lectura de manera individual, con base en la información proporcionada por el docente en materia de administración de cadena de suministro, tomar en cuenta la rúbrica de lectura crítica para elaborar su actividad, y llevarlo al aula al día siguiente.</p> <p>1 hr. Aula 2 hrs. Plataforma 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma(X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos: Ballou, Ronald H. (2004). <i>Logística. administración de la cadena de suministro</i>. 5ª edición. Pearson educación, México.</p> <p>Chase, R. B., Jacobs, F. R., & Aquilano, N. J. (2007). <i>Administración de la Producción y Operaciones para una Ventaja</i></p> <p>Chopra, S & Meindi, P. (2008). <i>Administración de la Cadena de Suministro. Estrategia, planeación y operación</i>. 3ª edición.</p> <p>Hillier, F. & Lieberman, G. (2004). <i>Introducción a la Investigación de Operaciones</i>. Ed. Mc Graw Hill. México.</p> <p>Moral, L. A. (2014). <i>Logística del transporte y distribución de carga</i>. Ecoe Ediciones.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica trabajo aula/producto</p>
<p>EC1 F1 Actividad de aprendizaje 3: Debate de la administración de la cadena de suministro en mercados globales</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma() Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independientes ()</p>

<p>Se organizará un debate acerca de la administración de cadenas de suministros. Participarán aportando ideas basándose en el análisis de la lectura previamente solicitado por el docente, esto les permitirá hacer aportaciones para enriquecer el tema.</p> <p>1 hr. Aula</p>	<p>Recursos:</p> <p>Ballou, Ronald H. (2004). <i>Logística. administración de la cadena de suministro</i>. 5ª edición. Pearson educación, México.</p> <p>Krajewski L.; Ritzman L. & Malhotra M. (2008). <i>Administración de Operaciones. Procesos y cadenas de valor</i>. Editorial Pearson Educación. México.</p> <p>Mora García Luis Anibal (2010) <i>Gestión Logística Integral: las mejores prácticas en la cadena de abastecimiento</i>. ECOE ediciones. Colombia.</p> <p>Velázquez, Elizabeth (2012). <i>Canales de Distribución y Logística</i>. 1ª edición. Editorial Tercer Milenio S.C. México</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de debate</p>
<p>EC1 F1 Actividad de aprendizaje 4: Reporte de investigación sobre abastecimientos</p> <p>Realizará una investigación bibliográfica de manera individual, sobre las diferentes fuentes de información para el abastecimientos, los criterios de selección, metodologías de evaluación de proveedores, tomando en cuenta la bibliografía propuesta por el facilitador.</p> <p>4 hrs. Aula 5 hrs. Plataforma 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma(X) Laboratorio () Grupal (X) Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <p>Ballou, Ronald H. (2004). <i>Logística. administración de la cadena de suministro</i>. 5ª edición. Pearson educación, México.</p> <p>Fraser, P.; Leenders, M. & Ivey, R. (2012). <i>Administración de Compras y Abastecimiento</i>. 14ª edición. Mc Graw Hill. México.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica trabajo de investigación</p>
<p>EC1 F1 Actividad de aprendizaje 5: Elaboración de ejercicios prácticos.</p> <p>Resolver en equipo, los ejercicios prácticos proporcionados por el facilitador de búsqueda, evaluación, y selección de proveedores nacionales e internacionales.</p> <p>4 hrs. Aula 8 hrs. Plataforma 5 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma(X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <p>Anderson, D.R.; Sweeney, D.J. & Williams, T.A. (2004). <i>Métodos Cuantitativos Para los Negocios</i> Editores International</p> <p>Ballou, Ronald H. (2004). <i>Logística. administración de la cadena de suministro</i>. 5ª edición. Pearson educación, México.</p> <p>Bahamón, Palacio (2014) <i>Desarrollo de un modelo</i></p>

de pronósticos e inventarios para ITEMS clase a empresa comercial de la ciudad de Cali. https://repository.icesi.edu.co/biblioteca_digital/bitstream/10906/78830/3/palacio_modelo_pronosticos_2014.

Carranza O. (2004). *Logística. mejores prácticas* México, Ed. Thomson. México.

Chapman, S. N. (2006). *Planificación y Control de la Producción* (1 ed.). Ed. Pearson Educación México.

Chase, R. B., Jacobs, F. R., & Aquilano, N. J. (2007). *Administración de la Producción y Operaciones para una Ventaja*

Chopra, S & Meindi, P. (2008). *Administración de la Cadena de Suministro. Estrategia, planeación y operación*. 3ª edición.

Christopher M. (2006). *Logística aspectos estratégicos*, Editorial Noriega, Limusa 3ra Edición. México

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, COFEPRIS (2016). Marco normativo para alimentos. Consultado en <https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/marco-normativo-para-alimentos>

Competitiva (10 ed.). Ed. McGraw-Hill Interamericana, México.

Fraser, P.; Leenders, M. & Ivey, R. (2012). *Administración de Compras y Abastecimiento*. 14ª edición. Mc Graw Hill. México.

Gómez, J. (2017). *Movilidad y transporte de alimentos perecederos*. Revista Mundo HVAC&R Consultado en <https://www.mundohvacr.com.mx/2017/04/movilidad-transporte-alimentos-perecederos/>

Hillier, F. & Lieberman, G. (2004). *Introducción a la Investigación de Operaciones*. Ed. Mc Graw Hill México.

Moral, L. A. (2014). *Logística del transporte y distribución de carga*. Ecoe Ediciones.

Morales, C. y De la Torre, M. (2006). *Características del Transporte refrigerado en México*. Publicación técnica de la Secretaría de Comunicaciones y Transportes. Consultado en: <https://www.imt.mx/archivos/Publicaciones/PublicacionTecnica/pt297.pdf>

NORMA Oficial Mexicana NOM-068-SCT-2-2014 Transporte terrestre-Servicio de autotransporte federal de pasaje, turismo, carga, sus servicios

	<p>auxiliares y transporte privado-Condiciones físico-mecánica y de seguridad para la operación en vías generales de comunicación de jurisdicción federal. Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994 Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. Consultado en http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/120_ssa14.html</p> <p>Sarmiento, A. E. (2019). <i>Logística de transporte de mercancías en contenedores marítimos</i>. Ediciones de la U. Thomson. México.</p> <p>TIBA Group (2014). <i>Transporte y logística de perecederos</i>. Consultado en http://www.tibagroup.com/mx/mercancia-perecedera-como-transportarla</p> <p>Jones, G & George, J. (2006) <i>Administración Contemporánea</i>. 4ª edición. Mc Graw Hill. México.</p> <p>Krajewski L.; Ritzman L. & Malhotra M. (2008) <i>Administración de Operaciones. Procesos y cadenas de valor</i>. Editorial Pearson Educación México.</p> <p>Mora García Luis Anibal (2010) <i>Gestión Logística Integral: las mejores prácticas en la cadena de abastecimiento</i>. ECOE ediciones. Colombia.</p> <p>Reyes Aguilar, P. (2009). <i>Métodos de Almacenaje métodos y técnicas</i>. Ed. Díaz de Santos. España.</p> <p>Velázquez, Elizabeth (2012). <i>Canales de Distribución y Logística</i>. 1ª edición. Editorial Tercer Milenio S.C. México.</p> <p>Vidal Holguín, Carlos Julio. (2005). <i>Fundamentos de Gestión de Inventarios</i>. 3ª edición. Editorial Universidad del Valle, Facultad de Ingeniería Colombia.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Solución de Ejercicios.</p>
<p>EC1 F1 Actividad de aprendizaje 6: Cuadro sinóptico de los diversos procesos de abastecimiento.</p> <p>Realizar, de manera individual, un cuadro sinóptico de los diversos procesos de abastecimiento, tomando en cuenta la bibliografía propuesta por el facilitador.</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma(X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <p>C o m p r a N e t - Sonora https://compranet.sonora.gob.mx/sistema/portal</p> <p>Fraser, P.; Leenders, M. & Ivey, R. (2012). <i>Administración</i></p>

<p>3 hrs. Aula 2 hrs. Plataforma</p>	<p>de Compras y Abastecimiento. 14ª edición. Mc Graw Hill. México.</p> <p>Mora García Luis Anibal (2010) Gestión Logística Integral: las mejores prácticas en la cadena de abastecimiento. ECOE ediciones. Colombia.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Cuadro sinóptico</p>
------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

EC1 Fase II: Gestión y Manejo de Inventarios.

Contenido: Administración y control de los inventarios en la cadena de suministros de la empresa.

<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 7: Solución de ejercicios del sistema ABC</p> <p>Resolver, de manera individual, los ejercicios del sistema ABC de inventarios, puntos de reorden, máximos y mínimos de lotes, tomando en cuenta la bibliografía propuesta por el facilitador.</p> <p>4 hrs. Aula 4 hrs. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma(X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes ()</p> <p>Recursos: Anderson, D.R.; Sweeney, D.J. &Williams, T.A. (2004). <i>Métodos Cuantitativos Para los Negocios</i> Editores International Ballou, Ronald H. (2004). <i>Logística. administración de la cadena de suministro</i>. 5ª edición. Pearson educación, México. Bahamón, Palacio (2014) Desarrollo de un modelo de pronósticos e inventarios para ITEMS clase a empresa comercial de la ciudad de Cali. https://repository.icesi.edu.co/biblioteca_digital/bitstream/10906/78830/3/palacio_modelo_pronosticos_2014 Carranza O. (2004). <i>Logística. mejores prácticas</i> México, Ed. Thomson. México. Chapman, S. N. (2006). <i>Planificación y Control de la Producción</i> (1 ed.). Ed. Pearson Educación México. Chase, R. B., Jacobs, F. R., & Aquilano, N. J. (2007). <i>Administración de la Producción y Operaciones para una Ventaja</i> Chopra, S & Meindi, P. (2008). <i>Administración de la Cadena de Suministro. Estrategia, planeación y operación</i>. 3ª edición. Christopher M. (2006). <i>Logística aspectos estratégicos</i>, Editorial Noriega, Limusa 3ra Edición. México Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, COFEPRIS (2016). Marco normativo para alimentos. Consultado en https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

[programas/marco-normativo-para-alimentos](#)

Competitiva (10 ed.). Ed. McGraw-Hill Interamericana, México.

Fraser, P.; Leenders, M. & Ivey, R. (2012). *Administración de Compras y Abastecimiento*. 14ª edición. Mc Graw Hill. México.

Gómez, J. (2017). *Movilidad y transporte de alimentos perecederos*. Revista Mundo HVAC&R Consultado en <https://www.mundohvacr.com.mx/2017/04/movilidad-transporte-alimentos-perecederos/>

Hillier, F. & Lieberman, G. (2004). *Introducción a la Investigación de Operaciones*. Ed. Mc Graw Hill México.

Moral, L. A. (2014). *Logística del transporte y distribución de carga*. Ecoe Ediciones.

Morales, C. y De la Torre, M. (2006). *Características del Transporte refrigerado en México*. Publicación técnica de la Secretaría de Comunicaciones y Transportes. Consultado en: <https://www.imt.mx/archivos/Publicaciones/PublicacionTecnica/pt297.pdf>

NORMA Oficial Mexicana NOM-068-SCT-2-2014 Transporte terrestre-Servicio de autotransporte federal de pasaje, turismo, carga, sus servicios auxiliares y transporte privado-Condición físico-mecánica y de seguridad para la operación en vías generales de comunicación de jurisdicción federal. Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994 Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. Consultado en <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/120ssa14.html>

Sarmiento, A. E. (2019). *Logística de transporte de mercancías en contenedores marítimos*. Ediciones de la U. Thomson. México.

TIBA Group (2014). *Transporte y logística de perecederos*. Consultado en <http://www.tibagroup.com/mx/mercancia-perecedera-como-transportarla>

Jones, G & George, J. (2006) *Administración Contemporánea*. 4ª edición. Mc Graw Hill. México.

Krajewski L.; Ritzman L. & Malhotra M. (2008) *Administración de Operaciones. Procesos y cadenas de valor*. Editorial Pearson Educación México.

Mora García Luis Anibal (2010) *Gestión Logística*

	<p>Integral: las mejores prácticas en la cadena de abastecimiento. ECOE ediciones. Colombia. Reyes Aguilar, P. (2009). Métodos de Almacenaje métodos y técnicas. Ed. Díaz de Santos. España. Velázquez, Elizabeth (2012). Canales de Distribución y Logística. 1ª edición. Editorial Tercer Milenio S.C. México. Vidal Holguín, Carlos Julio. (2005). Fundamentos de Gestión de Inventarios. 3ª edición. Editorial Universidad del Valle, Facultad de Ingeniería Colombia.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Solución de Ejercicios.</p>
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 8: Exposición oral de los diversos métodos de pronósticos de abastecimientos e insumos.</p> <p>Realizar, en equipos, una exposición de los diversos métodos de pronósticos para el abastecimiento de insumos.</p> <p>Atender los materiales del apartado de recursos y hacer uso de la herramienta de su preferencia para el diseño y presentación de la exposición en clase.</p> <p>5 hrs. Aula 2 hrs. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma(X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <p>https://repository.icesi.edu.co/biblioteca_digital/bitstream/10906/78830/3/palacio_modelo_pronosticos_2014</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de exposición oral</p>
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 9: Evaluación del primer elemento de competencia.</p> <p>Resolver de manera individual la evaluación proporcionada por el facilitador sobre el primer elemento de competencia.</p> <p>1 hr. Aula</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma() Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <p>Evaluación proporcionada por el facilitador</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Respuestas correctas de la evaluación</p>
<p>Evaluación formativa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inducción a la materia. 2. Reporte de lectura: Administración de cadena de suministro 3. Debate de la administración de la cadena de suministro en mercados globales 	

4. Reporte de investigación sobre abastecimientos
5. Elaboración de ejercicios prácticos.
6. Cuadro sinóptico de los diversos procesos de abastecimiento.
7. Solución de ejercicios del sistema ABC
8. Exposición oral de los diversos métodos de pronósticos de abastecimientos e insumos.
9. Evaluación del primer elemento de competencia.

Fuentes de información

- Anderson, D.R.; Sweeney, D.J. & Williams, T.A. (2004). *Métodos Cuantitativos Para los Negocios*. Editores International
- Ballou, Ronald H. (2004). *Logística. administración de la cadena de suministro*. 5ª edición. Pearson educación, México.
- Bahamón, Palacio (2014) Desarrollo de un modelo de pronósticos e inventarios para ITEMS clase a empresa comercial de la ciudad de Cali. https://repository.icesi.edu.co/biblioteca_digital/bitstream/10906/78830/3/palacio_modelo_pr_ onosticos_2014
- Carranza O. (2004). *Logística. mejores prácticas*, México, Ed. Thomson. México.
- Chapman, S. N. (2006). *Planificación y Control de la Producción* (1 ed.). Ed. Pearson Educación, México.
- Chase, R. B., Jacobs, F. R., & Aquilano, N. J. (2007). *Administración de la Producción y Operaciones para una Ventaja*
- Chopra, S & Meindi, P. (2008). *Administración de la Cadena de Suministro. Estrategia, planeación y operación*. 3ª edición.
- Christopher M. (2006). *Logística aspectos estratégicos*, Editorial Noriega, Limusa 3ra. Edición. México
- Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, COFEPRIS (2016). Marco normativo para alimentos. Consultado en <https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/marco-normativo-para-alimentos>
- Competitiva (10 ed.). Ed. McGraw-Hill Interamericana, México.
- Fraser, P.; Leenders, M. & Ivey, R. (2012). *Administración de Compras y Abastecimiento*. 14ª edición. Mc Graw Hill. México.
- Gómez, J. (2017). *Movilidad y transporte de alimentos perecederos*. Revista Mundo HVAC&R Consultado en <https://www.mundohvacr.com.mx/2017/04/movilidad-transporte-alimentos-perecederos/>
- Hillier, F. & Lieberman, G. (2004). *Introducción a la Investigación de Operaciones*. Ed. Mc Graw Hill. México.
- Moral, L. A. (2014). *Logística del transporte y distribución de carga*. Ecoe Ediciones.

Morales, C. y De la Torre, M. (2006). *Características del Transporte refrigerado en México*. Publicación técnica de la Secretaría de Comunicaciones y Transportes. Consultado en: <https://www.imt.mx/archivos/Publicaciones/PublicacionTecnica/pt297.pdf>

NORMA Oficial Mexicana NOM-068-SCT-2-2014, Transporte terrestre-Servicio de autotransporte federal de pasaje, turismo, carga, sus servicios auxiliares y transporte privado-Condiciones físico-mecánica y de seguridad para la operación en vías generales de comunicación de jurisdicción federal.

Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994, Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. Consultado en <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/120ssa14.html>

Sarmiento, A. E. (2019). *Logística de transporte de mercancías en contenedores marítimos*. Ediciones de la U. Thomson. México.

TIBA Group (2014). *Transporte y logística de perecederos*. Consultado en <http://www.tibagroup.com/mx/mercancia-perecedera-como-transportarla>

Jones, G & George, J. (2006) *Administración Contemporánea*. 4ª edición. Mc Graw Hill. México.

Krajewski L.; Ritzman L. & Malhotra M. (2008). *Administración de Operaciones. Procesos y cadenas de valor*. Editorial Pearson Educación. México.

Mora García Luis Anibal (2010) *Gestión Logística Integral: las mejores prácticas en la cadena de abastecimiento*. ECOE ediciones. Colombia.

Reyes Aguilar, P. (2009). *Métodos de Almacenaje, métodos y técnicas*. Ed. Díaz de Santos. España.

Velázquez, Elizabeth (2012). *Canales de Distribución y Logística*. 1ª edición. Editorial Tercer Milenio S.C. México.

Vidal Holguín, Carlos Julio. (2005). *Fundamentos de Gestión de Inventarios*. 3ª edición. Editorial Universidad del Valle, Facultad de Ingeniería. Colombia.

Elemento de competencia 2: Analizar la importancia de los medios de transporte para productos perecederos, de acuerdo a la normatividad vigente en los mercados internacionales.

Competencias blandas a promover: Aprendizaje

EC2 Fase I: Medios de transporte para alimentos perecederos y refrigerados

Contenido: Analizar las características de los medios de transporte para los alimentos perecederos y refrigerados, en base a la normatividad internacional vigente.

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 10: Cuadro sinóptico acerca del transporte de alimentos perecederos y su clasificación

Elaborar de manera individual, un cuadro sinóptico acerca del transporte de alimentos perecederos y la clasificación de los mismos, tomando en cuenta la información proporcionada por el facilitador.

1 hr. Aula

Tipo de actividad:

Aula (X) Plataforma () Laboratorio ()
Grupal (X) Individual (X) Equipo ()
Independientes ()

Recursos:

TIBA Group (2014). *Transporte y logística de perecederos*. Consultado en <http://www.tibagroup.com/mx/mercancia-perecedera-como-transportarla>

Moral, L. A. (2014). *Logística del transporte y distribución de carga*. Ecoe Ediciones.

Morales, C. y De la Torre, M. (2006). *Características del Transporte refrigerado en México*. Publicación técnica de la Secretaría de Comunicaciones y Transportes. Consultado en: <https://www.imt.mx/archivos/Publicaciones/PublicacionTecnica/pt297.pdf>

NORMA Oficial Mexicana NOM-068-SCT-2-2014, Transporte terrestre-Servicio de autotransporte federal de pasaje, turismo, carga, sus servicios auxiliares y transporte privado-Condiciones físico-mecánica y de seguridad para la operación en vías generales de comunicación de jurisdicción federal.

Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994, Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. Consultado en <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/120ssa14.html>

Criterios de evaluación de la actividad:

[Cuadro Sinóptico](#)

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 11: Investigación bibliográfica sobre la normatividad vigente de la logística del producto perecedero

Desarrolla una investigación en equipo de bibliografía de los siguientes temas utilizando la normatividad vigente nacional e internacional, los cuales serán aplicados a la logística de un

Tipo de actividad:

Aula (X) Plataforma(X) Laboratorio ()
Grupal (X) Individual () Equipo (X)
Independientes (X)

Recursos:

Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías

<p>producto pedecero que anterioremente el facilitador proporcionará.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento de temperatura de la cámara a la óptima • Cálculo de ventilación en función de las tasas de etileno emitidas • Considerar la compatibilidad de olores entre productos • Protección física de los envases • Normatividad del transporte refrigerado • Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en este transporte. • Estado higiénico del transporte • Condiciones salubres, no existencia de contaminantes Q/B • Protección de los productos mediante adecuados embalajes • Hermeticidad de la cámara para que conserve constante la temperatura • Dimensiones normalizadas de la cámara favorece almacenamiento • Materiales de revestimiento óptimos • Circulación del aire <p>2 hrs. Aula 5 hrs. Plataforma 7 hrs. Independientes</p>	<p>percederas y sobre vehículos especiales utilizados en este transporte (ATP), https://unece.org/fileadmin/DAM/trans/main/wp11/ATP_publication/Handbook-2016e.pdf</p> <p>Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE-ONU, 2013),</p> <p>texto consolidado del Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en esos transportes (ATP). https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2013-11936</p> <p>Moral, L. A. (2014). Logística del transporte y distribución de carga. Ecoe Ediciones.</p> <p>Morales, C. y De la Torre, M. (2006). Características del Transporte refrigerado en México. Publicación técnica de la Secretaría de Comunicaciones y Transportes. Consultado en: https://www.imt.mx/archivos/Publicaciones/PublicacionTecnica/pt297.pdf</p> <p>NORMA Oficial Mexicana NOM-068-SCT-2-2014, Transporte terrestre-Servicio de autotransporte federal de pasaje, turismo, carga, sus servicios auxiliares y transporte privado-Condiciones físico-mecánica y de seguridad para la operación en vías generales de comunicación de jurisdicción federal.</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994, Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. Consultado en http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/120ssa14.html</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de Trabajo de Investigación.</p>
<p>EC2 Fase II: Envasado, Manipulación, Controles de Carga</p>	
<p>Contenido: Controles previos a la carga (Envasado, Manipulación, Controles de Carga) y las Interfaces: operaciones de traslado de la carga de unos a otros recintos con temperatura controlada.</p>	
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 12: Presentación de un ensayo de los puntos clave del transporte</p> <p>Redactar un ensayo en equipo con extensión de 1 cuartilla de los principales controles previos a la carga (Envasado, Manipulación, Controles de Carga), así como las Interfaces: operaciones de traslado de la carga de unos a otros recintos con temperatura controlada, a partir de la explicación del facilitador del tema en clase.</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma(X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independientes ()</p> <p>Recursos: UNECE (2016). Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en este transporte</p>

1 hr. Aula
2 hrs. Plataforma

(ATP), https://unece.org/fileadmin/DAM/trans/main/wp11/ATP_publication/Handbook-2016e.pdf

Christopher M. (2006). *Logística aspectos estratégicos*, Editorial Noriega, Limusa 3ra Edición. México

Gómez, J. (2017). *Movilidad y transporte de alimentos perecederos*. Revista Mundo HVAC&R Consultado en <https://www.mundohvacr.com.mx/2017/04/movilidad-transporte-alimentos-perecederos/>

Hillier, F. &Lieberman, G. (2004). *Introducción a la Investigación de Operaciones*. Ed. Mc Graw Hill México.

Moral, L. A. (2014). *Logística del transporte y distribución de carga*. Ecoe Ediciones.

Morales, C. y De la Torre, M. (2006). *Características del Transporte refrigerado en México*. Publicación técnica de la Secretaría de Comunicaciones y Transportes. Consultado en <https://www.imt.mx/archivos/Publicaciones/PublicacionTecnica/pt297.pdf>

NORMA Oficial Mexicana NOM-068-SCT-2-2014 Transporte terrestre-Servicio de autotransporte federal de pasaje, turismo, carga, sus servicios auxiliares y transporte privado-Condiciones físico-mecánica y de seguridad para la operación en vías generales de comunicación de jurisdicción federal.

Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994 Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. Consultado en <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/120ssa14.html>

TIBA Group (2014). *Transporte y logística de perecederos*. Consultado en <http://www.tibagroup.com/mx/mercancia-perecedera-como-transportarla>

Criterios de evaluación de la actividad:

[Rubrica de Ensayo.](#)

Evaluación formativa:

1. Trabajo escrito sobre la correcta transportación de los productos perecederos.
2. Investigación bibliográfica sobre la normatividad vigente de la logística del producto perecedero
3. Presentación de un ensayo de los puntos clave del transporte
4. Evaluación del segundo elemento de competencia

Fuentes de información

UNECE (2016). Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en este transporte (ATP), https://unece.org/fileadmin/DAM/trans/main/wp11/ATP_publication/Handbook-2016e.pdf

Christopher M. (2006). *Logística aspectos estratégicos*, Editorial Noriega, Limusa 3ra. Edición. México

Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE-ONU, 2013), texto consolidado del Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en esos transportes (ATP). <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2013-11936>

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, COFEPRIS (2016). Marco normativo para alimentos. Consultado en <https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/marco-normativo-para-alimentos>

Competitiva (10 ed.). Ed. McGraw-Hill Interamericana, México.

Fraser, P.; Leenders, M. & Ivey, R. (2012). *Administración de Compras y Abastecimiento*. 14ª edición. Mc Graw Hill. México.

Gómez, J. (2017). *Movilidad y transporte de alimentos perecederos*. Revista Mundo HVAC&R Consultado en <https://www.mundohvacr.com.mx/2017/04/movilidad-transporte-alimentos-perecederos/>

Hillier, F. & Lieberman, G. (2004). *Introducción a la Investigación de Operaciones*. Ed. Mc Graw Hill. México.

Moral, L. A. (2014). *Logística del transporte y distribución de carga*. Ecoe Ediciones.

Morales, C. y De la Torre, M. (2006). *Características del Transporte refrigerado en México*. Publicación técnica de la Secretaría de Comunicaciones y Transportes. Consultado en: <https://www.imt.mx/archivos/Publicaciones/PublicacionTecnica/pt297.pdf>

NORMA Oficial Mexicana NOM-068-SCT-2-2014, Transporte terrestre-Servicio de autotransporte federal de pasaje, turismo, carga, sus servicios auxiliares y transporte privado-Condición físico-mecánica y de seguridad para la operación en vías generales de comunicación de jurisdicción federal.

Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994, Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. Consultado en <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/120ssa14.html>

Sarmiento, A. E. (2019). *Logística de transporte de mercancías en contenedores marítimos*. Ediciones de la U. Thomson. México.

TIBA Group (2014). *Transporte y logística de perecederos*. Consultado en <http://www.tibagroup.com/mx/mercancia-perecedera-como-transportarla>

Políticas	Metodología	Evaluación
<p>Cumplir con los requerimientos de asistencia especificados en el Reglamento Escolar -Participar activamente en las sesiones presenciales -Cumplir cabalmente con la entrega de trabajos en cuanto a tiempo y forma. -Participar en las actividades en equipo -En caso de plagio, el alumno no obtendrá la competencia en la</p>	<p>Es responsabilidad del estudiante gestionar los procedimientos necesarios para alcanzar el desarrollo de las competencias del curso. El curso se desarrollará combinando sesiones presenciales y virtuales, así como prácticas presenciales en laboratorios, campos o a distancia en congruencia con la naturaleza de la</p>	<p>ARTÍCULO 27. La evaluación es el proceso que permite valorar el desarrollo de las competencias establecidas en las secuencias didácticas del plan de estudio del programa educativo correspondiente. Su metodología es integral y considera diversos tipos de evidencias de conocimiento, desempeño y</p>

<p>evaluación correspondiente al trabajo</p>	<p>asignatura. Los productos académicos escritos deberán ser entregados en formato PDF en la plataforma institucional. Para el desarrollo de la materia el alumno deberá cumplir con los trabajos y prácticas solicitados en cada uno de los elementos de competencia, ya que cada elemento está relacionado con el avance progresivo del logro de la competencia.</p> <p>En el primer elemento el docente hace una inducción al tema en general y el alumno, por medio de la investigación documental y de campo, profundizará en la gestión de su conocimiento, asentando éste en una exposición de los hallazgos encontrados del tema en cuestión, en este apartado. Al final del elemento deberá acreditar su examen de conocimientos.</p> <p>Para el segundo elemento la explicación de los temas por parte del docente es fundamental por la importancia del tema, así mismo el estudiante deberá dar solución a los ejercicios solicitados de cada tema. Al final del elemento deberá acreditar su examen de conocimientos.</p>	<p>producto por parte del alumno.</p> <p>ARTÍCULO 28. Las modalidades de evaluación en la Universidad son: Diagnóstica permanente, entendiéndola esta como la evaluación continua del estudiante durante la realización de una o varias actividades; 1. Formativa, siendo esta, la evaluación al alumno durante el desarrollo de cada elemento de competencia; y 2. Sumativa es la evaluación general de todas y cada una de las actividades y evidencias de las secuencias didácticas. ? Sólo los resultados de la evaluación sumativa tienen efectos de acreditación y serán reportados al departamento de registro y control escolar.</p> <p>ARTÍCULO 29. La evaluación sumativa será realizada tomando en consideración de manera conjunta y razonada, las evidencias del desarrollo de las competencias y los aspectos relacionados con las actitudes y valores logrados por el alumno. Para tener derecho a la evaluación sumativa de las asignaturas, el alumno deberá: solución a los ejercicios solicitados de cada tema. Al final del elemento deberá acreditar su examen de conocimientos. Cumplir con la evidencia de las actividades establecidas en las secuencias didácticas; 1. Asistir como mínimo al 70% de las sesiones de clase impartidas. 2.</p> <p>ARTÍCULO 30. Los resultados de la evaluación expresarán el grado de dominio de las competencias, por lo que la escala de evaluación contemplará los niveles de: 1. Competente sobresaliente; 2. Competente avanzado; ? Competente intermedio; 1. Competente básico; y 2. No aprobado. El nivel mínimo para acreditar una asignatura será el de competente básico. Para fines de acreditación los niveles tendrán un equivalente numérico conforme a la</p>
----------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		siguiente tabla: Competente sobresaliente 10 Competente avanzado 9 Competente intermedio 8 Competente básico 7 No aprobado 6
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------