

Sector: Logística**Código:** CIUO-4321**Subsector:** Almacenamiento y distribución de alimentos perecederos**Fecha:** Setiembre 2025**Almacenamiento y distribución de alimentos perecederos¹**

PERFIL DE INGRESO	El curso está dirigido a personas que hayan finalizado la educación media básica (ciclo básico), que cuenten con habilidades básicas de comunicación oral y escrita, competencias digitales elementales y disposición para trabajar en ambientes de conservación controlada, previendo apoyos o adecuaciones razonables si fueran necesarias.
PERFIL DE EGRESO	La persona egresada será capaz de realizar operaciones de recepción, almacenamiento y distribución de alimentos perecederos, refrigerados y congelados, asegurando la conservación de la cadena de frío, aplicando Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y cumpliendo la normativa vigente de calidad, inocuidad alimentaria y normativa sanitaria nacional. Asimismo, será capaz de reconocer y ejercer sus derechos laborales en entornos logísticos, asegurando condiciones de trabajo dignas y seguras.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS POR NIVEL	Nivel 2: Aplican soluciones a problemas simples en contextos conocidos y específicos de una tarea o actividad de acuerdo con parámetros establecidos, desempeñándose con autonomía en tareas y actividades específicas en contextos conocidos, con supervisión directa.
COMPETENCIAS TRANSVERSALES	• Trabajo colaborativo (Nivel 2) • Orientación a objetivos (Nivel 2) • Conciencia social (Nivel 2)

¹ Este perfil de curso fue validado con la participación de referentes técnicos de INALOG, la Cámara Logística del Uruguay, SUTCRA (Sindicato Único del Transporte de Carga y Ramas Afines), el Grupo RAS, en el marco de los procesos de coordinación promovidos por INEFOP.

**DURACIÓN TOTAL
CURSO:**

110 horas

Módulo 1

Fundamentos logísticos y cadena de frío

INEFOP

UNIDAD DIDÁCTICA	OBJETIVO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE DESEMPEÑO Y/O EVALUACIÓN	CONTENIDO SUGERIDO	DURACIÓN
UD 1.1. Conservación de perecederos	Comprender principios de conservación de alimentos y funcionamiento de la cadena de frío	• Identifica riesgos y medidas de control en cadena de frío. • Aplica medidas de cuidado para que los alimentos no se echen a perder • Reconociendo errores que comprometan la conservación del producto.	• Tipos de alimentos • Cadena de frío • Riesgos • Impacto en salud pública	15 horas teórico-prácticas

UD 1.2. Recepción y control de calidad	Aplicar procedimientos de ingreso y control	• Inspección visual • Toma de temperatura • Rotación de productos según vencimiento y antigüedad. • Registra datos correctamente en planillas o sistemas • Justifica aceptación o rechazo de productos según criterios técnicos y normativa.	• Normas de recepción, control visual y documental, criterios técnicos de aceptación y rechazo, y • Procedimientos de registro en planillas o sistemas digitales.	20 horas Teórico-prácticas
--	---	--	--	-----------------------------------

Módulo 2

Almacenamiento seguro y normativa



UNIDAD DIDÁCTICA	OBJETIVO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE DESEMPEÑO Y/O EVALUACIÓN	CONTENIDO SUGERIDO	DURACIÓN
UD 2.1 Técnicas de almacenamiento	Implementar almacenamiento seguro, rotación y orden. Verifica condiciones del entorno (temperatura, higiene, compatibilidad) antes de ubicar productos.	• Ubica productos respetando la compatibilidad, temperatura y condiciones higiénico-sanitarias definidas, bajo supervisión directa	• Organización del espacio del depósito de cámaras • Condiciones óptimas, seguridad e higiene	20 horas

UD 2.2 Normas sanitarias y laborales	Aplicar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y reconocer derechos laborales básicos en el ámbito logístico alimentario	• Aplica normas sanitarias e identifica situaciones que comprometan la seguridad o vulneren derechos laborales	• Aplica buenas prácticas de manufactura (BPM) demostrando conocimiento práctico de normas sanitarias, y puede identificar situaciones que vulneren derechos laborales o de seguridad. • Reconoce sus derechos y deberes básicos como trabajador/a en el marco de la seguridad social (BPS) y la cobertura ante accidentes laborales (BSE).	15 horas Teórico-prácticas
---	---	--	--	-------------------------------

Módulo 3

Preparación y distribución



UNIDAD DIDÁCTICA	OBJETIVO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE DESEMPEÑO Y/O EVALUACIÓN	CONTENIDO SUGERIDO	DURACIÓN
UD 3.1. Armado y despacho de pedidos	Ejecutar picking y empaque con documentación correcta	• Prepara pedidos con documentación, aplica ergonomía y normativa. • Completa pedidos respetando normas de higiene, tiempos y documentación. • Usa herramientas digitales básicas para el seguimiento del proceso.	• Selección y armado de pedidos • Embalaje • Guías • Ergonomía • Trazabilidad digital	20 horas Teórico-prácticas

Módulo 4

Proyecto integrador

INEFOP

UNIDAD DIDÁCTICA	OBJETIVO DE APRENDIZAJE	CRITERIO DE DESEMPEÑO Y/O EVALUACIÓN	CONTENIDO SUGERIDO	DURACIÓN
UD 4.1. Simulación logística integral	Integrar saberes en un caso práctico	• Ejecuta operaciones completas con registros, identificando errores comunes. • Integra correctamente las etapas de recepción, almacenamiento y despacho, con criterios de calidad, seguridad y trazabilidad.	• Caso integral: recepción, almacenamiento y despacho	20 horas Teórico-prácticas

Glosario de términos:

- Rotación de productos: Procedimiento logístico que asegura que los alimentos con fechas de vencimiento más próximas se despachen primero, evitando pérdidas por caducidad (ej.: método PEPS o FEFO).
- BPM (Buenas Prácticas de Manufactura): Conjunto de normas higiénicas y operativas aplicadas durante la manipulación, almacenamiento y transporte de alimentos para garantizar su inocuidad.
- HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control): Sistema preventivo utilizado en la industria alimentaria para identificar posibles riesgos (biológicos, químicos o físicos) y establecer medidas de control en puntos clave del proceso.
- BPS (Banco de Previsión Social): Institución uruguaya que brinda cobertura en salud, jubilaciones y licencias laborales. Es clave para el registro formal del trabajo.
- BSE (Banco de Seguros del Estado): Organismo que brinda seguros por accidentes laborales, protegiendo a las personas trabajadoras ante lesiones o enfermedades vinculadas al trabajo.
- Picking: Tarea de selección y recolección de productos desde las cámaras o estanterías del depósito para preparar pedidos según una lista. Se deben seguir normas de higiene, trazabilidad y ergonomía.