

**Sector:** Logística

**Código CIUO 08:** 4321

**Subsector:** Almacenamiento y distribución de alimentos perecederos

**Fecha:** octubre 2025

## Almacenamiento y distribución de alimentos perecederos<sup>1</sup>

<b>Perfil de ingreso</b>	El curso está dirigido a personas que hayan finalizado la Educación Básica Integrada (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.
<b>Perfil de egreso</b>	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.
<b>Resultados de aprendizaje esperados por nivel</b>	<b>Nivel 2:</b> 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.
<b>Competencias transversales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conciencia social Nivel 2</li> <li>• Trabajo colaborativo Nivel 2</li> <li>• Orientación a objetivos Nivel 2</li> </ul>
<b>Duración total curso:</b>	110 horas.

<sup>1</sup> 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.

# Módulo 1: Fundamentos logísticos y cadena de frío



Duración del módulo: 35 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido
<b>UD 1.1</b> Conservación de perecederos	El/la participante será capaz de comprender principios de conservación de alimentos y funcionamiento de la cadena de frío.	<ul style="list-style-type: none"><li>Identifica riesgos y medidas de control en cadena de frío.</li><li>Aplica medidas de cuidado para que los alimentos no se echen a perder, reconociendo errores que comprometan la conservación del producto.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tipos de alimentos.</li><li>Cadena de frío.</li><li>Riesgos.</li><li>Impacto en salud pública.</li></ul>
<b>UD 1.2</b> Recepción y control de calidad	Aplicar procedimientos de ingreso y control.	<ul style="list-style-type: none"><li>Inspección visual.</li><li>Toma de temperatura.</li><li>Rotación de productos según vencimiento y antigüedad.</li><li>Registra datos correctamente en planillas o sistemas.</li><li>Justifica aceptación o rechazo de productos según criterios técnicos y normativa.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Normas de recepción.</li><li>Control visual y documental.</li><li>Criterios técnicos de aceptación y rechazo.</li><li>Procedimientos de registro en planillas o sistemas digitales.</li></ul>

## Módulo 2: Almacenamiento seguro y normativa



**Duración del módulo:** 35 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido
<b>UD 2.1</b> 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 higiénicosanitarias definidas, bajo supervisión directa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Organización del espacio del depósito de cámaras.</li><li>• Condiciones óptimas, seguridad e higiene.</li></ul>
<b>UD 2.2</b> 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.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica buenas prácticas de manufactura (BPM) demostrando conocimiento práctico de normas sanitarias, y puede identificar situaciones que vulneren derechos laborales o de seguridad.</li><li>• Reconoce sus derechos y deberes básicos como trabajador/a en el marco de la seguridad social (BPS) y la cobertura ante accidentes laborales (BSE).</li></ul>

## Módulo 3: Preparación y distribución



Duración del módulo: 20 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido
<b>UD 3.1</b> Armado y despacho de pedidos	Ejecutar picking y empaque con documentación correcta.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prepara pedidos con documentación, aplica ergonomía y normativa.</li><li>• Completa pedidos respetando normas de higiene, tiempos y documentación.</li><li>• Usa herramientas digitales básicas para el seguimiento del proceso.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Selección y armado de pedidos.</li><li>• Embalaje.</li><li>• Guías.</li><li>• Ergonomía.</li><li>• Trazabilidad digital.</li></ul>

## Módulo 4: Proyecto integrador



**Duración del módulo:** 20 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido
<b>UD 4.1</b> Simulación logística integral	Integrar saberes en un caso práctico.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ejecuta operaciones completas con registros, identificando errores comunes.</li><li>• Integra correctamente las etapas de recepción, almacenamiento y despacho, con criterios de calidad, seguridad y trazabilidad.</li></ul>	Caso integral: recepción, almacenamiento y despacho

## 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.