**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

## IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ALMACENAMIENTO, MOVILIZACION Y ALISTAMIENTO DE MERCANCIAS
- Código del Programa de Formación: 13710127
- Nombre del Proyecto ( si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto ( si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia
  Almacenar los productos según técnicas de almacenamiento y normativa
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  Organizar los objetos en los espacios, posiciones y localizaciones dentro del proceso de ubicación teniendo en cuenta la naturaleza, normas de seguridad e higiene
  Efectuar el conteo físico de los inventarios de acuerdo con las normas de seguridad e Higiene y protocolos administrativos de la empresa.
  Mantener los objetos almacenados y en tránsito de acuerdo con las normas y política de la empresa.
  Verificar la calidad de las instalaciones y de la preparaciones una vez realizadas las operaciones de cargue y descargue de los objetos de acuerdo con la política de la organización.
- Duración de la Guía
  48 horas

## 2. PRESENTACIÓN

La red logística se constituye con una configuración de almacenes, puntos de distribución al menudeo, fábricas, inventario movilizado, servicio de transporte y sistemas de procesamiento, que permiten lograr un balanceo óptimo entre los ingresos resultantes del nivel de servicio al cliente establecido por el diseño de red y los costos asociados con la creación y operación de la red.

En la estrategia de Inventario se tiene en cuenta la planeación. Decisiones sobre inventario. Decisiones sobre compra y programación de pedidos. Fundamentos de almacenamiento. Decisiones sobre almacenamiento. En la estrategia de Localización se abordan decisiones sobre localización. Proceso de planeación de la red. La estrategia de Transporte define los fundamentos de transporte y decisiones sobre transporte. La adecuada mezcla de las anteriores estrategias conlleva a los objetivos de servicio al cliente, los cuales radican en el producto, servicio de logística y procesamiento de pedidos y sistemas de información.

Se hace necesario que usted domine cada aspecto de la gestión del almacén e inventario, de esta manera puede participar entregando valor en cada operación y contribuir al cumplimiento de los requisitos y expectativas de mercado.

- Motivar hacia la actividad de aprendizaje en consideración a las fortalezas que aportará en el desarrollo de habilidades y destrezas
- Guiar y organizar el aprendizaje de manera que se oriente al desarrollo integral del aprendiz
- Motivar a la acción, al trabajo autónomo sistemático y organizado
- Relacionar conocimientos previos con los nuevos para la construcción significativa de los mismos
- Promover el aprendizaje colaborativo y el crecimiento integral del grupo

*(Máximo 10 renglones)*

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

### 3.1 Actividades de reflexión inicial

#### 3.1.1 Reflexion Inicial

En el entorno empresarial donde participará un aprendiz SENA es necesario que identifique y ponga en práctica el conocimiento adquirido en las funciones y operaciones del almacén e inventario, entregando valor en cada una de ellas de manera efectiva.

Aprendiz junto con su equipo de trabajo responda las siguientes preguntas:

- ¿Sabe usted que es un Almacén Industrial y/o comercial?
- ¿Sabe usted cómo se realiza la recepción y despacho de materiales o mercancías en un almacén?
- ¿Sabe usted cómo se realiza almacenamiento de materiales o mercancías en un almacén?
- ¿Sabe usted qué es picking y packing?
- ¿Reconoce usted los recursos necesarios para el funcionamiento de un almacén?
- ¿Cuál información considera usted relevante para el desarrollo de sus funciones en el almacén?

Socialice sus respuestas con el grupo y suba la actividad en el espacio designado en la plataforma territorium.

### 3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

#### 3.2.1 Marco Conceptual.

**Haciendo uso del conocimiento adquirido e internet defina y de un ejemplo de:**

- Carga
- Clasificación de la carga
- Naturaleza de la carga
- Gestión del almacén

- Objetivo del almacén
- Funciones básicas del almacén
- Clasificación general de los almacenes
- El lay-out y Las Zonas de un almacén
- Los métodos y sistemas de almacenamiento
- Los elementos para la manipulación de mercancías en el almacén
- Los sistemas de localización por pasillos y estanterías

### 3.3 Actividades de apropiación y transferencia del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

**3.3.1 Tomando como base lo aprendido sobre almacen e inventarios proyecte el lay out óptimos para la bodeda o almacen.**

a. Agrúpese con 3 de sus compañeros y grafique el plano de la bodega ideal de su empresa, indicado las áreas donde se recepciona, almacena (con pasillos nombres, productos) y despacha la mercadería.

b. Establezca un sistema de localización por pasillos y estanterías

- Descripción de la(s) Actividad(es)
- Ambiente Requerido
- Materiales

Materiales

**3.3.2. Tomando como base lo aprendido sobre almacen e inventarios desarrolle la siguiente caso de estudio**

El restaurante cafecito Limitada dentro del alcance de su gestión administrativa abarca a los ítems que se encuentran en el área física de la bodega: tanto los abastos (alimentos y bebidas) y activos fijos (suministros, refrigeradores, paredes, perchas, balanza, piso).

Asimismo, incluye en esta área al Sr. Gualterio Guajardo Jefe de Alimentos y Bebidas, quien es el responsable del manejo de la bodega y de los abastos y demás ítems que allí se guarden.

Sin embargo, debido a reiterados reclamos hechos por los clientes de este restaurante sobre el mal estado de algunos alimentos han decidido revisar sus políticas administrativas ya que es de responsabilidad del Jefe de alimentos y bebidas que esté siempre limpia y que no haya contaminación entre los productos que se manejan en la Bodega, asimismo este debe sacar productos de la bodega al empezar cada turno (dos veces diarias) previa lista de abastos necesarios que la realiza la persona en cargo de la cocina en cada turno lo cual se puede hacer más de dos veces, siempre y cuando esto sea realmente necesario (emergencias).

Al solicitar a don Gualterio Guajardo Jefe de Alimentos y Bebidas los procedimientos de la administración de la bodega este entrega los siguientes antecedentes:

a. Todos los integrantes de la cocina entran a la bodega/s para sacar los abastos e insumos necesarios para la producción al empezar del turno respectivo. Esto lo hacen según la necesidad de los abastos que haya en cocina, en función del menú del día y pasteles que se vayan a hacer.
b. Una vez sacado los productos necesarios (no pesados y/o contados) quien retira los productos informa el Jefe del turno en forma verbal el cual anota la transacción de transferencia de bodega general a las áreas a las que se destina los productos. (Cocina Cafetería-Hostal) en una agenda.
c. La Bodega una vez al mes es limpiada completa (paredes, pisos, Refrigeradores, perchas)
d. Los Alimentos están distribuidos de la siguiente manera:
    - Cajas en el piso: Alimentos de Abasto
    - Cajones: Frutas y Legumbres
    - Suelo: Productos de Aseos y Limpieza
    - Suelo: Licores
    - Cajones todo tipo de verduras como: habas, ajo, frljol, coliflor.
    - Cajas: todo tipo de lácteos como: queso, leche, crema, yogurt
    - Refrigeradora: cárnicos.
e. Para el uso de los abastos y suministros se determina cuales son los últimos en entrar para ser usados en primera instancia.
f. La puerta de la Bodega siempre permanece abierta para evitar cualquier problema de suministro para la preparación de los alimentos y otros productos.
g. En el caso de plagas se trata de controlar con algún liquido controle estas plagas.
h. Las cajas no tienen descripciones de cada producto que contiene aquello.
i. El Inventario de la Bodega se determina al momento que la Administración lo solicite.
j. No existe documentación alguna que soporte el retiro e ingresos de las mercaderías o insumos a la bodega, solo están registradas en la agenda del jefe de turno.

Por lo anterior, el administrador general del restaurante cafecito ha considerado contratar la asesoría de un especialista en administración de bodega y control de inventarios para determinar si los procedimientos utilizados hasta ahora han sido los adecuados o si es necesario reestructurarlos.

Considerando el caso anterior, con un grupo de 3 compañeros desarrolla los procedimientos adecuados para administrar de buena manera el Restaurante.

**3.3.3. Tomando como base lo aprendido sobre almacen e inventarios analice el siguiente video**

Aprendiz con su equipo de trabajo descargue de la plataforma el video “Plataforma logística Integral” o en youtube: **https://youtu.be/jPVsUmjShGo?t=13**

Procedan a identificar del vídeo lo siguiente:

- Métodos y Sistemas de almacenamiento
- Elementos para la manipulación
- Localización de mercancías utilizada

De cada identificación copien el pantallazo de cada método, sistema y elemento observado en el vídeo y construyan un archivo en power point de manera organizada del contenido solicitado y los exponen y sustentan con ayuda de un vídeo beam en el ambiente de aprendizaje.

**3.3.4. Tomando como base lo aprendido sobre almacen e inventarios responda ente al siguiente requerimiento:**

Aprendiz con su equipo de trabajo resolver la siguiente solicitud que le pide el dueño del minimercado Don Marco:

- Solicita se le elaboré el procedimiento de recepción y almacenamiento de mercancías
- Presentar el procedimiento utilizando un esquema donde se visualice cada paso, igualmente el sistema de localización en el almacenamiento.

Elaborada la solicitud procedan a exponer y sustentar en el ambiente de aprendizaje y con ayuda de un papelógrafo el esquema propuesto y la explicación da cada paso.

## 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| **Evidencias de Conocimiento :**<br><br>Preguntas relacionadas con el objeto de conocimiento.<br>Talleres y Exámenes escritos.<br>Participar en conversatorio y foros para socializar las actividades realizadas y contenidos asociados.<br><br>**Evidencias de Desempeño:**<br><br>Análisis de caso y simulación referente a los temas tratados. Participación activa y propositiva en el proceso<br><br>**Evidencias de Producto:**<br><br>Guía de Aprendizaje desarrollada<br>Desarrollar una idea de negocio | • Realiza las actividades de aprendizaje, utilizando eficientemente la metodología, los recursos y ambientes de aprendizaje.<br>• Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas<br>• Optimiza los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas.<br>• Participa en actividades que requieren coordinación motriz fina y gruesa de forma individual y grupal.<br>Establece acuerdos mediante el uso de procesos comunicativos, racionales y argumentados orientados hacia la resolución de problemas. | Test Escrito y/o Oral<br>Guía de entrevista<br><br>Mapas conceptuales<br><br>Técnica de Observación<br>Instrumento: Lista de chequeo<br><br>Técnica de Observación<br>Instrumento: Lista de chequeo |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Almacén:** es un lugar o espacio físico para el almacenaje de bienes dentro de la cadena de suministro. Los almacenes son una infraestructura imprescindible para la actividad de todo tipo de agentes económicos (agricultores, ganaderos, mineros, industriales, transportistas, importadores, exportadores, comerciantes, intermediarios, consumidores finales, etc.)

**Estanterías:** es un mueble con tablas horizontales que sirve para almacenar libros, o en general; cosas.

**Picking:** es el proceso de recogida de material extrayendo unidades o conjuntos empaquetados de una unidad de empaquetado superior que contiene más unidades que las extraídas.

**Packing:** es el proceso de alistamiento y preparación de la carga referente a empaque y embalaje necesario para la expedición.

**Transpaleta:** es un aparato utilizado en almacenes para realizar diversas tareas relacionadas con la mercancía almacenada, tales como carga, descarga, traslado de una zona a otras del almacén y operaciones de picking.

**Montacargas:** es un vehículo contrapesado en su parte trasera, que mediante dos horquillas puede transportar y apilar cargas generalmente montadas sobre tarimas o palés.

**Apiladores:** son herramienta de ayuda en cualquier empresa que son muy eficaces para elevar, bajar y transportar cargas.

**Extintores** un artefacto que sirve para apagar fuegos. Consiste en un recipiente metálico (bombona o cilindro de acero) que contiene un agente extintor de incendios a presión, de modo que al abrir una válvula el agente sale por una boquilla (a veces situada en el extremo de una manguera) que se debe dirigir a la base del fuego. Generalmente tienen un dispositivo para prevención de activado accidental, el cual debe ser deshabilitado antes de emplear el artefacto.

**Ergonomía:** es la disciplina tecnológica que trata del diseño de lugares de trabajo, herramientas y tareas que coinciden con las características fisiológicas, anatómicas, psicológicas y las capacidades del trabajador. Busca la optimización de los tres elementos del sistema (humano-máquina-ambiente), para lo cual elabora métodos de estudio de la persona, de la técnica y de la organización.

**Riesgo:** es la vulnerabilidad de "bienes jurídicos protegidos" ante un posible o potencial perjuicio o daño para las personas, organizaciones o entidades.

Señalización: es el lenguaje de comunicación destinado a transmitir al usuario de la vía las advertencias, prohibiciones, obligaciones, informaciones, orientaciones y fundamentalmente las prioridades de paso, de acceso y de uso de las distintas partes de la vía.

## 6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

LOGÍSTICA DE ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE MATERIALES DE CLASE MUNDIAL/ WORLD CLASS WAREHOUSING AND MATERIAL HANDLING, Autor: edward h. Frazelle, grupo editorial norma usa

ALMACENAMIENTO DE MATERIALES, Autor: Pérez Herrero, Mariano, MargeBooks

http://ntic.uson.mx/wikiseguridad/index.php/SE%C3%91ALIZACION

http://www.wikipedia.org/

http://www.youtube.com/watch?v=Bq1XXXiM6Yg&feature=share

http://youtu.be/M0eAZEEMx24

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | **Ing. Jose Manuel Linares, MBA** | **Instrutor Tecnico** | **Centro de Gestión de Servicios - CGTS** | **08-10-2021** |

## 8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |