

	Proceso: Formulación del Currículo y Plan de Estudios Guía de Cátedra	Código:	DOC11-FO-01
		Versión:	3
		Fecha:	23/05/2019
		Hoja:	Página 1 de 2

1. Identificación del Curso/ Módulo					
Nombre del Curso/ Módulo: GESTION DE LA CADENA DE FRIO		Línea de conocimiento: MAOP		Código de materia: MAOP 26004	
Número de créditos: 2					
Facultad/ Departamento		FAC DE ESTUDIOS TECNI Y TECNOL			
Programa que Administra el curso o módulo		TECN LOGISTICA Y MERCADEO			
Niveles de Formación	Técnico Profesional		X	Especialización	
	Tecnológico Profesional			Maestría	
	Profesional			Doctorado	
Modalidad	Presencial	X	Dual		Virtual
Número de horas con acompañamiento del profesor:			Número de horas de trabajo independiente:		
Fecha de actualización de la guía: 30/03/2022					

2. Conocimientos previos requeridos para el curso
Ninguno.

3. Justificación
Al conjunto de elementos y procedimientos necesarios para el manejo de la materia prima, procesamiento, almacenamiento, distribución, almacenamiento en puntos de venta, exhibición de productos dentro del rango de temperaturas apropiadas que puedan garantizar su calidad en todas las etapas se le conoce como Cadena de frío. Cada eslabón tiene gran importancia ya que asegura que los productos alcanzarán la vida útil que permita su adecuada comercialización.

4. Competencias de formación		
Id	Competencia	Resultado de aprendizaje esperado
1	Reconoce la importancia de la Cadena de frío en los diferentes sectores de la industria.	1 - Reconoce los diferentes sectores de la industria que requieren de la gestión de la cadena de frío 2 - Identifica los diferentes actores que intervienen en la cadena de frío 3 - Reconoce la cadena de frío como un factor de competitividad empresarial en las actividades de comercio internacional
2	Realiza adecuadamente la manipulación de productos perecederos y de productos no comestibles termo sensibles, manteniendo las condiciones de refrigeración y congelación.	1 - Realiza adecuadamente actividades de; manipulación, almacenamiento, empaque, embalaje y transporte de productos refrigerados y congelados preservando la inocuidad y calidad, teniendo en cuenta las buenas prácticas logísticas. 2 - Reconoce la importancia de la utilización y apoyo de la tecnología para realizar Trazabilidad de productos perecederos y de Productos no comestibles termo sensibles. Planifica el transporte de productos farmacéuticos según la normatividad vigente 3 -
3	Aplica la normatividad vigente estipulada para la gestión Logística de la cadena de frío	1 - Identifica las entidades regulan la gestión de la cadena de frío en Colombia. 2 - Aplica buenas prácticas de manufactura BPM según la normatividad vigente en Colombia 3 -

5. Contenidos

Id	Unidad de aprendizaje	Temáticas
1	Cadena de Frio	• Fundamentos de la conservación por frío • Evolución histórica de la Técnica Frigorífica • Importancia del Frío en la industria agroalimentaria y otros sectores • Entidades regulatorias y normatividad en la cadena de frío
2	Proceso de Refrigeración y Congelación	• Refrigeración y congelación de alimentos • Productos no comestibles termosensibles • Procesos que provocan el deterioro de los alimentos • Refrigeración y Congelación
3	Almacenamiento en la cadena de frio	• Aspectos tecnológicos del almacenamiento para la refrigeración y congelación de productos perecederos y de productos no comestibles termo sensibles • Monitoreo de temperatura y sistemas de alarma (dispositivos) • Instalaciones para la congelación • Instalaciones para la descongelación • Cadena de frio del PAI
4	Transporte en la cadena de frio	• Requisitos y condiciones que deben cumplir los vehículos para el transporte de carga refrigerada • Características de los contenedores para carga refrigerada • Logística del transporte terrestre, aéreo y marítimo de productos perecederos

6. Evaluación y calificación

Actividades o tipos de actividades	Porcentaje
Ejercicios y trabajo de clase	30
Evaluacion	30
Parcial Teórico	40

7. Bibliografía

• Manual práctico para gestión logística: envase y embalaje, transporte y cadena de frío, preservación de productos del agro. Calixto Mendoza Roca. Universidad del Norte. 2016. • Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos: carnicería y elaboración de productos cárnicos (MF0295_2) Aragonés Mendoza, Javier Florencio, 2011 • Transporte de larga distancia: organización del transporte y la distribución (COML0209). Fernández Díez de los Ríos, Javier, 2015 • Manual del transportista. Carmona Pastor, Francisco, 2005 • Normas Técnicas Cadena de Frio. Ministerio de salud • Logística de perecederos y cadena de frío en Colombia. Procolombia

8. Observaciones

--