



DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Nombre del Curso	ADMINISTRACIÓN DE BODEGA Y CONTROL DE INVENTARIO		
Código SENCE	1237949957	Duración	60 horas.
Fecha Inicio	Por Definir	Valor por Alumno/a	\$ 300.000
Horario	Por Definir	Frecuencia	Por Definir
Modalidad	Presencial	Franquicia Tributaria	Sí, 100%
Lugar de Ejecución	Dependencias de la empresa y/o dependencias del Instituto ICADE.		
Materiales a Entregar	Manual del curso.		
Requisitos de Aprobación del Curso	Asistencia de un 75% o superior. Entrega de diploma para los alumnos que finalicen el curso previo cumplimiento de los requisitos de aprobación.		

Para nuestros alumnos/as disponemos de:

• Salas de clases cómodas con calefacción y ventilación según época del año.	• Laboratorios de computación con equipos de última generación.
• Servicio de Coffe Break.	• Un computador por alumno/a.
• Relatores con amplia experiencia en docencia y/o capacitación	• Clases personalizadas de acuerdo a requerimientos del alumno/a.
• Para exalumnos/as del instituto ICADE consulte por su descuento.	• Alumnos/as particulares por pago al contado, tiene un 5% descuento.

OBJETIVO

Aplicar técnicas de recepción, almacenamiento y despacho de mercaderías de la bodega tanto de manera manual como computacional para lograr un mayor control de las mismas teniendo en cuenta las situaciones de riesgos existentes en el trabajo dentro de las bodegas y su prevención.

MÓDULOS Y CONTENIDOS

Módulo 1: Conceptos y terminologías utilizadas en la administración de la bodega y la gestión de inventarios.

- Conceptos y terminologías utilizadas en bodegas como en centros de distribución.
- El rol del bodeguero en la empresa.
- ¿Qué es la logística? y ¿la cadena logística?
- Áreas funcionales específicas de un centro de distribución (muelles y pulmones).
- Concepto de layout de la bodega y tipos de layout utilizados.
- Uso de Cross-Docking.
- La cadena de suministro.





Módulo 2: Utilizar documentos mercantiles que gestionan los procesos de recepción, almacenaje y despacho de mercancías.

- Describe el procedimiento general de pedidos.
- Maneja documentos tales como: cotizaciones, órdenes de compra, facturas y guías de despacho.

Módulo 3: Manejar técnicas de control de inventario.

- Calcular los niveles de stock de mercaderías en la bodega en lo que respecta a: Puntos de reposición, quiebres de stock, stock máximo y mínimo.
- Cálculo de los costos asociados al manejo de los inventarios y la valorización de existencias o de mercaderías mediante sistema FIFO.
- Mermas y brechas de mercaderías.

Módulo 4: Utilizar sistemas de empaque y almacenamiento de mercancías.

- Diversos soportes estandarizados para el transporte y almacenaje de mercancías tales como: empaque primario, secundario y paletización.
- Medidas estándares de pallets.
- Manipulación de la carga paletizada.
- Equipos utilizados para el traslado de carga paletizada. (traspaletas y grúas horquillas).
- Simbología estándar utilizada en el transporte de mercancías.
- Modos y medios de transporte.
- Uso y tipos de contenedores.

Módulo 5: Realizar la clasificación ABC de las mercancías de la bodega.

- Emplea la clasificación **ABC** tanto a las mercancías que ingresan a la bodega como a las que ya se encuentran almacenadas en ella según su nivel de rotación.
- Elementos utilizados en el almacenamiento de las mercancías en la bodega (estantes, racks).

Módulo 6: Emplear sistemas de codificación a los productos o mercancías almacenadas en la bodega.

- Aplica sistemas de codificación a los productos existentes en la bodega ya sea en formato EAN o SKU según políticas de la empresa.
- Diferencias entre los formatos EAN y SKU.
- Sistemas de códigos de barras GTIN-13, GTIN-14 y GS1-128.
- Conceptos de trazabilidad y número de lotes.

7- Emplear medidas de seguridad para la prevención de accidentes dentro de la bodega.

- Aplica las disposiciones legales vigentes derivadas de la ley N° 16.744 que establece las normas sobre accidentes del trabajo y enfermedades profesionales.
- Reconoce la diferencia entre acto inseguro y condición insegura.
- Equipos de protección personal utilizados dentro de la bodega.
- Teoría química del fuego, tipos de extintores utilizados y clasificación de los fuegos según norma chilena N° 934.
- Causas comunes de incendios en las bodegas y su prevención.
- Posturas correctas ergonómicas de trabajo.





8.- Utilizar el software Microsoft Excel para el manejo de productos almacenados en bodega.

- Gestión de ingresos y salidas de productos a través de la planilla MS-Excel por medio del uso de fórmulas y funciones apropiadas que permitan la gestión de una bodega.
- La planilla MS-Excel como resultado de salida de información de sistemas informáticos de procesamiento de datos.
- Impresión de resultados.

METODOLOGÍA

Clases expositivas y didácticas centrada en los aprendizajes previos de los participantes con la participación activa de estos apoyados de manera permanente por el facilitador/a del curso, considerando un enfoque práctico mediante la utilización de diversas estrategias según la naturaleza del curso tales como: Estudio de casos, juego de roles, desarrollo de actividades prácticas tanto de manera individual como grupal. Todo lo anterior complementado con el uso de medios audiovisuales e informáticos.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Todos nuestros cursos de capacitación están sujetos a un quorum (cantidad) mínimo de participantes a cumplir para su ejecución.

“Actividad de capacitación autorizada por el SENCE para los efectos de la franquicia tributaria de capacitación, no conducente al otorgamiento de un título o grado académico.”
De acuerdo a lo estipulado a Circular N° 29 (24/02/2010) del Servicio Nacional de Capacitación y Empleo.

