

BODEGAS E INVENTARIOS 1.0

TALLER DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO, **CONTROL Y CLASIFICACIÓN DE INVENTARIOS**

CURSO PRESENCIAL

OBJETIVOS

- Ayudar al alumno a crear herramientas prácticas que le permitan gestionar el inventario de manera eficiente y eficaz.
- Analizar las mejores prácticas para un control adecuado del inventario y manejo de bodegas.
- Diseñar sistemas que permitan una mejora continua en la administración de bodegas e inventarios que permitan incrementar la productividad del equipo y recursos de la empresa.

DIRIGIDO A

Responsables de almacenes, bodegas y demás profesionales relacionados con la cadena logística de empresas que manejen inventarios físicos y/o bodegas.

CONTENIDO

- Sistemas De Almacenaje Y Picking: La gestión del almacén
- Almacén y supply chain. Nuevo entorno económico y empresarial y sus consecuencias en la gestión del almacén. Funciones del almacén.
- Tipos de almacén: según la función logística, según la organización interna y los sistemas de almacenaje, según la naturaleza jurídica (propio o alquilado).
- Estanterías, sistemas automáticos de almacenaje (mercancía a operario), elementos de manipulación (carruseles, transelevadores, etc.).
- Procesos y funciones. Sistemas y flujos. Gestión de ubicaciones: hueco fijo, hueco variable. FIFO y trazabilidad Normas de diseño. Zonificación ABC. Almacén pulmón y almacén picking. Principios y normas de diseño del layout. Capacidad, operatividad, costo.
- Las etapas del diseño: 1) análisis de la situación actual: necesidades y disponibilidades, 2) problemas y disfunciones; 3) guidelines para el diseño y comparación de alternativas; 4) alternativas y balance económico de las mismas.
- Áreas críticas de control. Objetivo específico de los controles propuestos. Ratios.
- Inversiones y productividad. Tecnología actual y futura: códigos de barras, radiofrecuencia, tags, picking por voz, carretillas guiadas por láser.
- Los cambios en la demanda y su repercusión en el rediseño del almacén. Análisis de necesidades y contraste con capacidades. Niveles de ocupación.
- El Picking: Preparación de pedidos. Concepto. Fases y tiempos del proceso. Costos y productividad. Tendencias en la demanda y consumo y su repercusión en el picking. La unidad de manipulación en la supply chain.
- Los pedidos y su composición (volumen y LP), el producto (portfolio y tipología), el diseño del almacén (layout), la unidad de venta (aspectos comerciales), los métodos organizativos (extracción unitaria, agrupada, la tienda, la isla, picking a bajo, medio y alto nivel), los elementos materiales (estanterías, sistemas automáticos, recogepedidos, etc.)

- Mapa del almacén. Análisis informáticos: productividad, facilidad de extracción, distancia recorrida, flujos. Paper-less. Picking to light.

METODOLOGÍA

Todos nuestros talleres se arman bajo la Metodología PAM® (Productividad Alineada a Metas), que puede ser resumida en 5 pilares estratégicos:

1. **CONOCIMIENTO:** Aquí insertamos la teoría. Cada concepto es cuidadosamente colocado para que cumpla una función específica alineada a los objetivos del taller.
2. **REFLEXIÓN:** Revisamos en que parte de nuestra vida profesional y personal podemos enfocar los nuevos conocimientos.
3. **APLICACIÓN:** Trabajamos actividades concretas, adaptadas a tus necesidades para aplicar lo que estás estudiando.
4. **PLAN DE ACCIÓN:** Al finalizar el evento diseñarás tu propio plan de acción para que puedas medir los resultados de tu incremento en productividad.
5. **SEGUIMIENTO:** Te ayudaremos con un seguimiento a los 30 días para comprobar que estés cumpliendo tus indicadores del Plan de Acción.

DETALLES E INVERSIÓN

Duración:	8 horas
Fechas:	Martes, 27 de diciembre del 2022
Horario:	09h00 a 18h00
Precio Normal:	\$100 + IVA

PRECIO ESPECIAL: \$80 + IVA

(Hasta el 27 de noviembre del 2022)

Descuentos: 10% para grupos entre 2 y 4 personas (\$90 + IVA por persona).
20% para grupos de más de 5 personas (\$80 + IVA por persona).

Formas de Pago:

- Depósito o transferencia
Banco Pichincha
Cuenta Corriente: 2100158115
Razón Social: CONSULTCSM CÍA. LTDA.
RUC: 1490819211001
Teléfono: 0989277244
Email: info@candoabogados.com

- Todas las tarjetas de crédito y débito a nivel nacional.

Incluye: Materiales de trabajo en formato digital, diploma de aprobación en formato digital con código de verificación y sistema blockchain antifraude, cuaderno, pluma, refrigerios y almuerzo.

CURSO PRESENCIAL ORGANIZADO POR
DAVID CANDO SHEVCHUKOVA

FRANQUICIADO FORMACIÓN®

TERRITORIO: CUENCA

CONSULTCSM CÍA. LTDA.

RUC: 1490819211001

cuenca@formacion.ec

(+593) 999 00 1324 – (+593) 987 20 1842