

ELEMENTI DI LOGISTICA DISTRIBUTIVA DEI PRODOTTI AGRO - ALIMENTARI (80 ore)

PREMESSA

Qualsiasi prodotto agro-alimentare, sia primario che trasformato, nelle fasi che seguono la sua raccolta/preparazione/produzione e che ne precedono l'acquisto da parte del consumatore finale, è soggetto a numerose operazioni diverse (di movimentazione, magazzinaggio, trasporto, condizionamento, identificazione/codificazione, distribuzione, ecc.) che possono essere determinanti per il suo costo e la sua redditività, possono alterare in modo rilevante la sua qualità originale, possono incidere significativamente sull'ambiente e sulla qualità della vita.

DESCRIZIONE CONTENUTI

Principi fondamentali di logistica

Vengono innanzitutto forniti gli elementi fondamentali della scienza logistica per passare poi a trattare alcune importanti considerazioni sulle peculiarità dei sistemi logistici del settore alimentare.

Unità logistiche, codificazione e identificazione automatica delle merci

Si passa quindi a descrivere nel dettaglio le "unità logistiche" ovvero gli oggetti di qualsiasi forma e composizione creati per il contenimento di prodotti e finalizzati al trasporto e/o l'immagazzinamento degli stessi attraverso la supply chain.

La trattazione si conclude con un'esposizione approfondita sui sistemi di identificazione dei prodotti lungo la supply chain e con una trattazione sui sistemi di loro tracciabilità e rintracciabilità.

Le piattaforme logistiche, mezzi e tecniche di movimentazione e di trasporto

Questa parte del corso prevede un sostanziale approfondimento degli elementi di logistica con la finalità di fornire un'ampia visione dei moderni sistemi e tecniche adottati, dall'immagazzinamento al trasporto.

Forme e organizzazione della moderna distribuzione commerciale

Il corso si conclude quindi con una trattazione riguardante il sistema di distribuzione dei prodotti alimentari: la sua evoluzione e le sue forme odierne. Alcuni cenni di merchandising concludono l'intera trattazione del capitolo.

PROGRAMMA

Principi fondamentali di logistica

- Elementi fondamentali della scienza logistica
- Peculiarità dei sistemi logistici del settore alimentare

Unità logistiche

- Imballaggi e tipologie di confezionamento;
- Macchine e sistemi di confezionamento secondario e di trasporto.

Codificazione e identificazione automatica delle merci

- I sistemi più diffusi di codificazione delle merci.
- Elementi di tracciabilità e rintracciabilità

Le piattaforme logistiche

- Classificazione, funzioni.
- Valutazione dell'efficacia dei sistemi di magazzinaggio e dei poli Logistici

Mezzi e tecniche di movimentazione

- Funzioni, finalità e tecnologie dei sistemi di movimentazione interna (handling)

Mezzi e tecniche di trasporto

- Classificazione, funzioni, valutazione dell'efficacia dei sistemi di trasporto su gomma, rotaia, aereo, nave.

Forme e organizzazione della moderna distribuzione commerciale

- Evoluzione della distribuzione, definizioni e statistiche di settore; le diverse forme di distribuzione al dettaglio e all'ingrosso. Merchandising e tecniche distributive

DURATA

Il Corso 4 prevede una durata di 80 ore.

OBIETTIVO

Fornire agli addetti al settore gli strumenti utili per la comprensione delle meccaniche di distribuzione dei prodotti alimentari con la finalità di poter procedere ad una loro ottimizzazione soprattutto in termini di riduzione dei costi.