ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

SKU: EVOL-5999-VNO-B | **Categorías:** Carnicería y Charcutería, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 40

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos

Objetivos

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de controlar la recepción de las materias primas carninas y materias auxiliares el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.
- En concreto el alumno será capaz de: Aplicar las medidas e inspecciones de higiene personal y general adaptándolas a los sistemas de trabajo para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de los productos evaluando las consecuencias para la seguridad y salubridad de los productos y de los consumidores.
- Especificar las condiciones idóneas de entrada o salida de las mercancías y productos auxiliares de acuerdo a su composición las cantidades las necesidades de protección y de transporte externo.
- Clasificar las mercancías aplicando criterios adecuados a las características de los productos alimentarios y a su almacenaje.
- Controlar las cámaras de frío para el tratamiento y almacenaje de canales piezas cárnicas y derivados cárnicos elaborados a fin de conservarlos convenientemente de cara a su utilización posterior o venta.
- Analizar los procedimientos de almacenamiento y seleccionar las ubicaciones los tiempos medios e itinerarios y las técnicas de manipulación de las mercancías.
- Cumplimentar la documentación de recepción de uso interno de almacén y de expedición de la mercancía.
- Aplicar los procedimientos de control de existencias y elaboración de inventarios.
- Utilizar equipos y programas informáticos de control de almacén.

Contenidos

UD1. Recepción y expedición de mercancías.

1.1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y expedición.

1.2. Tipos y condiciones de contrato.

1.3. Protección de las mercancías cárnicas.

1.4. Transporte externo.

1.5. Condiciones y medios de transporte.

1.6. Graneles y envasados.

1.7. Colocación de la mercancía cárnica en el medio de transporte.

UD2. Control y manejo de túneles y cámaras de frío.

2.1. Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas.

2.2. Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de cierre y de seguridad.

2.3. Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas.

2.4. Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura velocidad del aire humedad y tiempos.

2.5. Cámaras de conservación. Ajustes de temperatura velocidad del aire humedad y tiempos.

2.6. Control instrumental de túneles y cámaras.

2.7. Anomalías y defectos que puedan detectarse.

2.8. Registros y anotaciones. Partes de incidencia.

UD3. Almacenamiento de derivados cárnicos.

3.1. Sistemas de almacenaje tipos de almacén para derivados cárnicos.

3.2. Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica.

3.3. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos.

3.4. Ubicación de mercancías.

3.5. Condiciones generales de conservación de los productos.

3.6. Documentación interna.

3.7. Registro de entrada y salidas. Fichas de recepción.

3.8. Documentación de reclamación y devolución.

3.9. Órdenes de salida y de expedición. Albaranes.

3.10. Control de existencias. Stocks de seguridad estocage mínimo rotaciones.

3.11. Inventarios. Tipo y finalidad de cada uno de ellos.

UD4. Medidas de higiene en carnicería-charcutería y en la industria cárnica.

4.1. Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnicos.

4.2. Alteraciones en los alimentos.

4.3. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones de la carne.

4.4. Normativa.

4.5. Medidas de higiene personal.

4.6. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.

4.7. Niveles de limpieza.

4.8. Procesos y productos de limpieza desinfección esterilización desinsectación desratización.

4.9. Sistemas y equipos de limpieza.

4.10. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

UD5. Aplicaciones informáticas al control de almacén.

5.1. Manejo de base de datos.

5.2. Altas bajas y modificaciones en los archivos de productos proveedores y clientes.

5.3. Manejo de hoja de cálculo.

5.4. Archivar e imprimir los documentos de control del almacén. Control de túneles y cámaras.

Tal vez te interese este curso: Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas

O quizá este otro: Aprovisionamiento y almacenaje en la venta

Síguenos en: Instagram