



**La mejor formación a tu alcance.**

# Operaciones y Control de Almacén de Productos Cárnicos

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Recepcionar las materias primas, materiales y productos suministrados por los proveedores o producción, controlando su correspondencia con lo solicitado.
- Almacenar y conservar las mercancías atendiendo a las exigencias de los productos, para optimizar los recursos disponibles.
- Preparar los pedidos externos y la expedición de productos almacenados, conforme a las especificaciones acordadas con el cliente.
- Controlar las existencias de canales y piezas cárnicas, para verificar la calidad de los mismos.

Contenidos:

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

Reglamentación aplicable al comercio de canales y carnes frescas.

Análisis de contenido de contratos de suministro.

Inspección de los productos recepcionados.

Operaciones y comprobaciones generales en recepción de materias auxiliares, envases y embalajes.

Operaciones y comprobaciones en recepción de carnes (pH, temperatura).

Protección de mercancías.

Transporte de canales y carnes frescas.

Documentación de entrada.

Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad.

Gestión de residuos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS.

# La mejor formación a tu alcance.

Criterios de clasificación de productos cárnicos.  
Sistemas de codificación.  
Marcaje de mercancías.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS.

Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.  
Clasificación y codificación de mercancías.  
Procedimientos, equipos de traslado y manipulación internos.  
Ubicación de mercancías.  
Condiciones generales de conservación de mercancías.  
Control de existencias, inventarios.  
Mantenimiento nivel usuario de los equipos.  
Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad.  
Gestión de residuos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DEL ALMACÉN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

Documentación interna.  
Registros de entradas y salidas.  
Control de existencias.  
Stock máximo, óptimo, de seguridad y mínimo.  
Inventarios.  
Aplicaciones informáticas de control de almacén.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

Operaciones y comprobaciones generales en expedición.  
Transporte externo.  
Documentación de salida.