



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.



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.