



Sistemas de Gestión de la Calidad y Conservación Agroalimentaria

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Aprender a almacenar y conservar productos alimentarios, aplicando las normas de Seguridad Alimentaria correspondientes.
- Controlar las cámaras de frío para el tratamiento y almacenaje de los productos alimentarios, a fin de conservarlos convenientemente de cara a su utilización posterior o venta.
- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento del almacén o salas de trabajo.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Tipos de almacenes

Silos

Secaderos

Características constructivas: dimensiones, materiales y acabados

Suministro de agua

Instalación eléctrica

Sistemas de ventilación

Cámaras de atmósfera controlada

Almacenamiento de los productos hasta su comercialización

Maquinaria, equipos, herramientas y útiles para el acondicionamiento, selección y almacenamiento de productos agrícolas.

Análisis de peligros y de puntos de control críticos (APPCC)

Gestión informática de los procesos de almacenaje

Valoración económica del almacenamiento



UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERATIVA Y DOCUMENTACIÓN DE MOVIMIENTO Y REPARTO DE PROXIMIDAD.

Documentación básica de órdenes de movimiento:

Operativa de las órdenes de trabajo y movimiento: eficiencia y eficacia.

Movimientos dentro y fuera de la superficie comercial.

Órdenes de reparto de proximidad:

Normas y recomendaciones de circulación, y carga y descarga.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDUCCIÓN DE TRANSPALÉS Y CARRETILLAS DE MANO

Tipos y características de los equipos de trabajo móviles:

Localización de los elementos del equipo de trabajo.

Optimización de tiempo y espacio:

Colocación y estabilidad de la carga.

Simulación de maniobras en el movimiento de cargas con equipos de trabajo móvil.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL DE TRANSPALÉS Y CARRETILLA DE MANO.

Pautas de comportamiento y verificación en el mantenimiento de transpalés y carretillas de mano.

Herramientas y material de limpieza de los equipos.

Recomendaciones básicas de mantenimiento de equipos del fabricante.

Sistema hidráulico y de elevación.

Cambio y carga de baterías.

Comprobación rutinaria y mantenimiento básico de transpalés y carretillas de mano.

Simulación de operaciones de mantenimiento de primer nivel.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FASES Y OPERACIONES EN LA CADENA LOGÍSTICA

La cadena de suministro: fases y actividades asociadas.

Flujos en la cadena de suministro: flujo físico de materiales y flujo de información. Características de los mismos. Cómo se articulan. Ejemplo concreto de un proceso de aprovisionamiento desde que se lanza la orden de pedido hasta su recepción en almacén.

El flujo de información: en tiempo real, fiable, seguro, fácil de interpretar y manejar.

Flujo de materiales: seguro, eficaz y con calidad. Diagrama de flujos interconexionados.

Cadena logística: objetivos. Cómo lograrlos. Integración de actores y sinergias a conseguir.

Logística y calidad.

Gestión de la cadena logística:



El flujo de información.

CL. Laguna del Marquesado Nº 10
28021 - Madrid
910 382 879
cursos@ceinla.com
www.ceinla.com

