
PROGRAMA FORMATIVO

Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos

Código: 4805

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Ejecutar y formalizar las operaciones propias del almacén de carnes y productos cárnicos hasta su despacho final, alcanzando los fines de producción y calidad establecidos en ambientes progresivamente más tecnológicos. Respetar en todo momento la normativa vigente técnico-sanitaria, en relación a la parte correspondiente para el desarrollo de la actividad laboral en carnicería y elaboración en productos cárnicos.

➤ **Contenidos:**

Recepción y expedición de mercancías

Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
Tipos y condiciones de contrato.
Protección de las mercancías cárnicas.
Transporte externo.
Condiciones y medios de transporte.
Graneles y envasados.
Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte.

Control y manejo de túneles y cámaras de frío

Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas
Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de cierre y de seguridad
Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas
Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad
Cámaras de conservación. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos
Control instrumental de túneles y cámaras
Anomalías y defectos que puedan detectarse
Registros y anotaciones. Partes de incidencia

Almacenamiento de productos cárnicos

Sistemas de almacenaje, tipos de almacén en productos cárnicos
Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica
Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos
Ubicación de mercancías
Condiciones generales de conservación de los productos
Documentación interna
Registros de entrada y salidas. Fichas de recepción
Documentación de reclamación y devolución
Órdenes de salida y expedición. Albaranes
Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones
Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos.

PROGRAMA FORMATIVO

Medidas de higiene en la industria cárnica

Agentes causantes de las transformaciones en los productos cárnicos

Alteraciones de los alimentos

Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne

Normativa

Medidas de higiene personal

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos

Niveles de limpieza

Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización

Sistemas y equipos de limpieza

Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

Aplicaciones informáticas al control del almacén

Manejo de base de datos

Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes

Manejo de hoja de cálculo

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