Código: 28649
Curso: Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos
Modalidad: ONLINE
Duración: 56h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

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.
Resumen

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
Resumen

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.
Resumen

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
Resumen

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
Resumen.