



ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

SKU: MF0295_2_V2

Horas [40](#)

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de controlar la recepción de las materias primas carnicas y materias auxiliares el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos, En concreto el alumno será capaz de: Aplicar las medidas e inspecciones de higiene personal y general adaptándolas a los sistemas de trabajo para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de los productos evaluando las consecuencias para la seguridad y salubridad de los productos y de los consumidores, Especificar las condiciones idóneas de entrada o salida de las mercancías y productos auxiliares de acuerdo a su composición las cantidades las necesidades de protección y de transporte externo, Clasificar las mercancías aplicando criterios adecuados a las características de los productos alimentarios y a su almacenaje, Controlar las cámaras de frío para el tratamiento y almacenaje de canales piezas cárnicas y derivados cárnicos elaborados a fin de conservarlos convenientemente de cara a su utilización posterior o venta, Analizar los procedimientos de almacenamiento y seleccionar las ubicaciones los tiempos medios e itinerarios y las técnicas de manipulación de las mercancías, Cumplimentar la documentación de recepción de uso interno de almacén y de expedición de la mercancía, Aplicar los procedimientos de control de existencias y elaboración de inventarios, Utilizar equipos y programas informáticos de control de almacén,

CONTENIDO

Tema 1. Recepción y expedición de mercancías.

- 1.1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y expedición
- 1.2. Tipos y condiciones de contrato
- 1.3. Protección de las mercancías cárnicas
- 1.4. Transporte externo
- 1.5. Condiciones y medios de transporte
- 1.6. Graneles y envasados
- 1.7. Colocación de la mercancía cárnica en el medio de transporte

Tema 2. Control y manejo de túneles y cámaras de frío.

- 2.1. Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas

- 2.2. Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de cierre y de seguridad
- 2.3. Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas
- 2.4. Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura velocidad del aire humedad y tiempos
- 2.5. Cámaras de conservación. Ajustes de temperatura velocidad del aire humedad y tiempos
- 2.6. Control instrumental de túneles y cámaras
- 2.7. Anomalías y defectos que puedan detectarse
- 2.8. Registros y anotaciones. Partes de incidencia

Tema 3. Almacenamiento de derivados cárnicos.

- 3.1. Sistemas de almacenaje tipos de almacén para derivados cárnicos
- 3.2. Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica
- 3.3. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos
- 3.4. Ubicación de mercancías
- 3.5. Condiciones generales de conservación de los productos
- 3.6. Documentación interna
- 3.7. Registro de entrada y salidas. Fichas de recepción
- 3.8. Documentación de reclamación y devolución
- 3.9. Órdenes de salida y de expedición. Albaranes
- 3.10. Control de existencias. Stocks de seguridad estocage mínimo rotaciones
- 3.11. Inventarios. Tipo y finalidad de cada uno de ellos

Tema 4. Medidas de higiene en carnicería-charcutería y en la industria cárnica.

- 4.1. Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnicos
- 4.2. Alteraciones en los alimentos
- 4.3. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones de la carne
- 4.4. Normativa
- 4.5. Medidas de higiene personal
- 4.6. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
- 4.7. Niveles de limpieza
- 4.8. Procesos y productos de limpieza desinfección esterilización desinsectación desratización
- 4.9. Sistemas y equipos de limpieza
- 4.10. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

Tema 5. Aplicaciones informáticas al control de almacén.

- 5.1. Manejo de base de datos
- 5.2. Altas bajas y modificaciones en los archivos de productos proveedores y clientes
- 5.3. Manejo de hoja de cálculo
- 5.4. Archivar e imprimir los documentos de control del almacén. Control de túneles y cámaras