

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

Aplicar los criterios de clasificación de productos alimentarios, en función de la caducidad, utilidad, tamaño, resistencia y otras características. Analizar los procedimientos de almacenamiento y seleccionar las ubicaciones, los tiempos, medios e itinerarios y las técnicas de manipulación de las mercancías. Aplicar los procedimientos de control de existencias y elaboración de inventarios.

CONTENIDOS

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados cárnicos. 2. Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica. 3. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos. 4. Ubicación de mercancías. 5. Condiciones generales de conservación de los productos. 6. Documentación interna. 7. Registro de entrada y salidas. Fichas de recepción. 8. Documentación de reclamación y devolución. 9. Órdenes de salida y de expedición. Albaranes. 10. Control de existencias. Stocks de seguridad, estocage mínimo, rotaciones. 11. Inventarios. Tipo y finalidad de cada uno de ellos.

