

Modalidad: curso e-Learning Duración: 40 horas

Categorías: Industrias alimentarias

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.

CONTENIDOS

UD1. 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. UD2. 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. UD3. 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. UD4. 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. UD5. 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.