

## COML021PO GESTIÓN LOGÍSTICA DE PRODUCTOS DE LA PESCA



**180,00 € - 250,00 €**

Este Curso COML021PO GESTIÓN LOGÍSTICA DE PRODUCTOS DE LA PESCA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Comercio y marketing. Con este CURSO COML021PO GESTIÓN LOGÍSTICA DE PRODUCTOS DE LA PESCA el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y identificar, definir, gestionar y controlar el proceso de suministro y logística de productos procedentes de la pesca.

**Categorías:** [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	50 h
<b>Modalidad</b>	Online

<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE PESCADOS FRESCOS.

1. Recepción de pescados.
2. - Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
3. - Transporte externo.
4. Seguridad en su utilización.
5. - Identificar pescados frescos de agua dulce y salada.
6. - Identificar especies de moluscos y crustáceos.
7. - Identificación de los grado de frescura de la pesca.
8. - Recepcionar materias auxiliares e ingredientes: envases, embalajes, sal, vinagre, azúcar, aceite, otros productos semielaborados, aditivos etc.
9. Documentación.
10. - Efectuar el suministro de productos a las líneas de producción, de acuerdo con las notas de pedido.
11. - Realizar un registro de recepción, almacenamiento, distribución interna de productos.
12. - Controles sanitarios de pescado y mariscos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO DE PESCADOS.

1. Almacenamiento de pescados.
2. - Almacenar pescados, clasificados y dispuestos, para su posterior tratamiento.
3. Cetáceas para animales vivos
4. - Tipos de almacenes de pescado y productos elaborados.
5. - Instalaciones industriales de refrigeración y de congelación para el almacenamiento de pescados.

6. Registros, anotaciones.
7. Partes de incidencia.
8. - Efectuar la distribución de los productos en salas ó cámaras de refrigeración o congelación (temperatura, humedad).
9. - Sistemas de ordenación, clasificación, manipulación y almacenamiento de productos de la pesca: Técnica, equipo y documentación.
10. - Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
11. - Clasificación y codificación.
12. - Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos.
13. - Ubicación de mercancías: métodos de colocación.
14. - Condiciones generales de conservación
15. - Legislación y normativa de almacenamiento.
16. - Sistemas y tipos de transporte interno.
17. Puesta en marcha y funcionamiento de automatismos, sinfín, elevadores, carretillas.
18. Seguridad en su utilización.
19. - Distribución de productos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DE ALMACÉN.**

1. Control de almacén de pescados.
2. - Documentación interna.
3. - Registros de entradas y salidas.
4. - Control de existencias.
5. - Inventarios.
6. - Trazabilidad
7. - Aplicaciones informáticas al control de almacén. ERP

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS DE LA PESCA**

1. Expedición de elaborados de pescado.
2. - Operaciones y comprobaciones generales en expedición.
3. - Establecer las órdenes de picking para la realización del pedido.
4. - Consolidar el pedido y realizar su identificación y packing.
5. - Realizar un registro de expedición, orden de portes y albarán.
6. - Rutas de transporte.
7. Mantenimiento de la cadena de frío.
8. Distribución del producto en el medio de transporte.
9. - Medidas higiénico sanitarias en el transporte de los productos.

