

## MF0033\_2 OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS CÁRNICOS (ONLINE)



**180,00 € - 250,00 €**

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0033\_2 Operaciones y control de almacén de productos cárnicos, regulado en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, modificado por el RD 990/2013, de 13 de diciembre, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas.

**Categorías:** [Industrias Alimentarias](#) |

### 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
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### MÓDULO 1. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

1. Reglamentación aplicable al comercio de canales y carnes frescas.
2. Análisis de contenido de contratos de suministro.
3. Inspección de los productos recepcionados.
4. Operaciones y comprobaciones generales en recepción de materias auxiliares, envases y embalajes.
5. Operaciones y comprobaciones en recepción de carnes (pH, temperatura).
6. Protección de mercancías.
7. Transporte de canales y carnes frescas.
8. Documentación de entrada.
9. Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad.
10. Gestión de residuos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS.

1. Criterios de clasificación de productos cárnicos.
2. Sistemas de codificación.
3. Marcaje de mercancías.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS.

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
2. Clasificación y codificación de mercancías.
3. Procedimientos, equipos de traslado y manipulación internos.

4. Ubicación de mercancías.
5. Condiciones generales de conservación de mercancías.
6. Control de existencias, inventarios.
7. Mantenimiento nivel usuario de los equipos.
8. Buenas prácticas de manipulación, protección y seguridad.
9. Gestión de residuos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DEL ALMACÉN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.**

1. Documentación interna.
2. Registros de entradas y salidas.
3. Control de existencias.
4. Stock máximo, óptimo, de seguridad y mínimo.
5. Inventarios.
6. Aplicaciones informáticas de control de almacén.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.**

1. Operaciones y comprobaciones generales en expedición.
2. Transporte externo.
3. Documentación de salida.