

MF0291_2 OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE CONSERVAS VEGETALES (ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0291_2 Operaciones y control de almacén de conservas vegetales regulado en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados.

Categorías: [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	50 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL

Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MÓDULO 1. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE CONSERVAS VEGETALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS EN LA INDUSTRIA CONSERVERA.

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
2. Tipos y condiciones de contrato.
3. Documentación de entrada y de salida y expedición.
4. Composición y preparación de un pedido.
5. Medición y pesaje de cantidades.
6. Protección de las mercancías.
7. Transporte externo.
8. Condiciones y medios de transporte.
9. Graneles y envasados.
10. Colocación de mercancías en el medio de transporte.
11. Carga y descarga de mercancías. Maquinaria y equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSPORTE EXTERNO E INTERNO DE MATERIAS Y CONSERVAS VEGETALES.

1. Medios de transporte utilizados en la industria de conservas vegetales.
2. Envases, embalajes y recipientes para el transporte.
3. Identificación de las mercancías.
4. Colocación de las mercancías: Producto fresco. Producto envasado.
5. Documentos que acompañan a las expediciones.

6. Transporte interno dentro de la factoría.
7. Medios de transporte interno.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROLES DE RECEPCIÓN Y SALIDA DE MATERIAS Y PRODUCTOS VEGETALES.

1. Características de las materias primas principales en la industria conservera.
2. Controles y registros de entrada con vistas a la trazabilidad del producto elaborado.
3. Toma de muestras de materias primas recibidas. Manual de procedimiento.
4. Determinación rápida de control de calidad de materias primas vegetales.
5. Control de conservas y productos acabados listos para transporte.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS Y CONSERVAS VEGETALES.

1. Sistemas de almacenaje. Tipos de almacén.
2. Cámaras de frío: Funcionamiento y características.
3. Relación entre la materia o producto objeto de almacenaje con el tipo de almacén que convenga.
4. Clasificación y codificación de mercancías.
5. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos.
6. Ubicación de mercancías.
7. Documentación interna.
8. Registros de entrada y salida. Fichas de recepción.
9. Documentación de reclamaciones y devoluciones.
10. Ordenes de salida y expedición. Albaranes
11. Control de existencias, stock de seguridad, stock mínimo, rotaciones.
12. Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos.
13. Condiciones generales de conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA CONSERVERA.

1. Procedimientos de control de materias entrantes y de productos de salida en almacenes.
2. Sistemas y soportes de control de almacén en la industria conservera.
3. Relación de las existencias y previsiones de almacén con otros departamentos de la empresa.
4. Conceptos de stock máximo, mínimo y de seguridad. Cálculos.
5. Tipos de stocks.
6. Conceptos básicos sobre el movimiento de almacén.
7. Recuentos físicos de inventarios. Valoración.

8. Aplicaciones informáticas para el control de almacén.
9. Funciones y procedimientos fundamentales de las aplicaciones informáticas de control de almacén.
10. Registro informático de transporte externo e interno

