

MF0754_2 OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL (ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0754_2 Operaciones y control de almacén de productos para la alimentación animal, regulado en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de Octubre, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para organizar la recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para la alimentación animal y controlar la expedición de los productos finales.

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 PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE EN ALMACENES DE MATERIAS Y PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

1. Almacenes de productos para alimentación animal; tipos y requisitos
2. Normativa general de seguridad e higiene aplicable al sector.
3. Requisitos higiénicos de instalaciones y equipos de los almacenes.
4. Medidas de higiene personal, vestimenta y aseo personal.
5. Limpieza de almacenes: programas, equipos y productos utilizados.
6. Control de plagas; tipos, productos y precauciones.
7. Seguridad en el almacén; equipos de protección individual y medidas de prevención de riesgos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS AUXILIARES PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

1. Tipos de materias primas utilizados para la elaboración de productos para la alimentación animal.
2. Principales materias auxiliares usadas para elaborar productos de alimentación animal.
3. Documentación y comprobaciones en la entrada de mercancías.
4. Condiciones y medios de transporte externo.
5. Operaciones y comprobaciones generales en la recepción de mercancías.
6. Medición y pesaje de cantidades recibidas.
7. Toma de muestras de materias recibidas.
8. Métodos y equipos de descarga; mantenimiento y seguridad.
9. Registro y toma de datos de productos recibidos; trazabilidad.

10. Registro de incidencias y rechazo de no conformidades.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO Y SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

1. Condiciones de conservación y almacenamiento de los distintos productos.
2. Ubicación de mercancías en almacén: métodos y controles.
3. Codificación y clasificación de mercancías.
4. Transporte interno de productos, procedimientos y manejo de equipos.
5. Documentación, registro y control de existencias. Inventarios.
6. Controles y tratamientos para la conservación de productos.
7. Protección de las mercancías.
8. Medios y equipos de carga y transporte interno de mercancías.
9. Mantenimiento y uso de equipos y elementos mecánicos de transporte.
10. Salida de productos del almacén, rotaciones y control de stocks.
11. Registros y controles de movimiento de almacén.
12. Controles del ritmo y dosificaciones de los productos de salida.
13. Control automático de procesos: tipos, instrumentos y elementos de control.
14. Plan de análisis de riesgos y puntos críticos de control en los almacenes.
15. Aplicaciones informáticas para el control del almacén: manejo y control.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

1. Recepción y preparación de pedidos.
2. Organización de la salida de productos.
3. Documentación y registros de salida.
4. Etiquetado, marcado y envasado-embalado de productos.
5. Tipos, medios y condiciones de transporte externo de productos.
6. Útiles y equipos de carga: uso, mantenimiento y medidas de seguridad.
7. Sistemas de carga y colocación de la mercancía.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS CON ACTIVIDAD BIOLÓGICA.

1. Tipos de premezclas medicamentosas y vitamínico minerales.
2. Condiciones de embalaje y transporte.
3. Etiquetaje y contenido.

4. Características específicas de almacenamiento.
5. Manipulación según normativa. Medios de protección.
6. Registro de datos y movimientos. Trazabilidad
7. Vertidos y residuos. Protección del medio ambiente.

