

MF0757_2 MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO DE REFRESCOS Y AGUAS (ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0757_2 Materias primas y almacenamiento de refrescos y aguas, regulada en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de octubre, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para recepcionar y controlar las materias primas y auxiliares necesarias para el proceso productivo en refrescos y en aguas de bebida envasadas y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados.

Categorías: [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	40 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. MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO DE REFRESCOS Y AGUAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS DE REFRESCOS O DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS.

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
2. Albaranes
3. Transporte externo en industrias de refrescos o aguas de bebida envasadas Medios de transporte.
4. Tipos y limitaciones de carga.
5. Documentación de entrada, de salida y expedición.
6. Composición y preparación de un pedido.
7. Medición y pesaje de cantidades.
8. Protección de las mercancías.
9. Protección de envíos.
10. Condiciones ambientales.
11. Embalaje en función del tipo de transporte.
12. Rotulación. Símbolos. Significado. Indicaciones mínimas.
13. Gestión del flujo de camiones a los diques de carga y descarga.
14. Normativa actual vigente.
15. Contrato de transporte.
16. Participantes.
17. Responsabilidades de las partes.
18. Seguros de responsabilidad.
19. Transporte y distribución internos de aguas y refrescos

20. Planificación de rutas.
21. Franjas horarias de carga y descarga.
22. Carga y descarga de mercancías.
23. Organización de la distribución interna.
24. Prevención de riesgos en los procesos de almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS EN LA INDUSTRIA DE REFRESCOS Y DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADA.

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén.
2. Clasificación y codificación de mercancías.
3. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos.
4. Ubicación de mercancías. Rotaciones.
5. Distribución y manipulación de mercancías en almacén.
6. División del almacén. Zonificación. Condiciones.
7. Almacenamiento de productos alimentarios. Condiciones ambientales.
8. Almacenamiento de otras mercancías no alimentarias.
9. Incompatibilidades entre mercancías alimentarias y no alimentarias.
10. Daños y defectos derivados del almacenamiento.
11. Control de almacén
12. Documentación interna.
13. Registros de entradas y salidas.
14. Control de existencias.
15. Tipos de existencias. Controles. Causas de discrepancias.
16. Control de los recursos utilizados.
17. Materias primas, auxiliares, productos acabados, en curso, envases y embalajes.
18. Valoración de existencias. Métodos. Precios: medio, medio ponderado, LIFO, FIFO.
19. Análisis ABC de productos.
20. Documentación del control de existencias. Inventarios.
21. Aplicaciones informáticas al control de almacén.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TOMA DE MUESTRAS DE MATERIAS PRIMAS DE AGUAS Y REFRESCOS

1. Técnicas de muestreo.
2. Sistemas de identificación, registro, traslado de las muestras.
3. Procedimientos de toma de muestras de materias primas en la industria de los refrescos y en la de aguas envasadas.

4. Pruebas de control inmediato de materias primas en la industria de los refrescos y en la de aguas de bebida envasadas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA PRODUCCIÓN DE REFRESCOS Y EN LA DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS.

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización: Fases y secuencias de operaciones, Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones, Desinfección y esterilización. Desinfectantes químicos, tratamientos térmico.
3. Desinsectación, insecticidas, Desratización, raticidas.
4. Sistemas y equipos de limpieza.
5. Uso y mantenimiento de sistemas automáticos.
6. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
7. Eliminación de residuos generados en la recepción y almacén de materias primas de aguas y refrescos
8. Residuos generados en la industria de los refrescos y en la de aguas de bebida envasadas.
9. Sistemas utilizados en la segregación de residuos.
10. Equipos de protección utilizados en la manipulación de residuos.
11. Medidas de protección ambiental y personal.
12. Manipulación de alimentos.
13. Preservación de los alimentos: Causas del deterioro de alimentos. Ambiente y manipulación del medio.
14. Bacterias, mohos, levaduras, toxinas y otros factores externos que alteran los alimentos.
15. Factores internos.
16. Precauciones básicas y prevención de contaminaciones.
17. Manejo de útiles, vestimenta y equipos.
18. Normativas oficiales sobre la manipulación de alimentos.