

ONV10064 Alemán b1 (120 horas)

Objetivos:

comprende generalmente las ideas principales de discusiones extensas a condición de que el discurso se articule con claridad y en registro estándar,
comprende las ideas principales de programas de radio y televisión que traten temas familiares, con un habla relativamente lenta y clara,
identifica las conclusiones principales de textos relativamente largos y auténticos que tienen una estructura clara,
participa en conversaciones sobre asuntos de su área de interés de manera espontánea, expresando las opiniones personales e intercambiando información sobre temas que le son familiares, de interés personal o relativos a la vida cotidiana,
expresa de forma comprensible la idea principal que quiere dar a entender y es capaz de desarrollar argumentos bastante bien, de describir sus sentimientos o reacciones,
hace exposiciones sencillas y preparadas sobre temas de su especialidad explicando los puntos importantes con bastante precisión, y casi todo el tiempo se le entiende con claridad,
escribe textos bien estructurados sobre una gama de temas familiares de su área de interés, eventos, experiencias o sentimientos, y puede enlazar una serie de elementos breves en una secuencia lineal.

Índice:

1. Recepción y expedición de mercancías.1.1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.1.2. Tipos y condiciones de contrato:1.2.1. Documentación de entrada y de salida y expedición.1.2.2. Composición y preparación de un pedido.1.2.3. Medición cálculo y pesaje de cantidades recibidas y expedidas.1.3. Protección de las mercancías cárnicas.1.4. Transporte externo.1.5. Condiciones y medios de transporte.1.6. Graneles y envasados.1.7. Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte.2. Control y manejo de túneles y cámaras de frío.2.1. Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas:2.1.1. Fundamentos de la producción de frío.2.1.2. Evaporadores. Compresores. Condensadores. Torres de refrigeración.2.1.3. Fluidos refrigerantes. Ventajas e inconvenientes. Efectos medioambientales.2.1.4. Nuevos sistemas, nuevos fluidos, PSA.2.1.5. Parámetros indicadores. Controles inmediatos, controles remotos.2.1.6. Registros y alarmas.2.2. Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de cierre y de seguridad.2.3. Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas.2.4. Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad.2.5. Cámaras de conservación. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos.2.6. Control instrumental de túneles y cámaras.2.7. Anomalías y defectos que puedan detectarse.2.8. Registros y anotaciones. Partes de incidencia.3. Almacenamiento de derivados cárnicos.3.1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados cárnicos.3.2. Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica:3.2.1. Criterios de clasificación: caducidad, utilidad, tamaño, resistencia y otros.3.2.2. Técnicas y medios de codificación.3.2.3. Marcaje de mercancías cárnicas.3.3. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos:3.3.1. Métodos de descarga y carga de las mercancías cárnicas.3.3.2. Itinerarios.3.3.3. Sistemas de transporte y manipulación interna.3.3.4. Composición, funcionamiento y manejo de los equipos.3.3.5. Mantenimiento básico de los equipos de carga, descarga y transporte interno.3.4. Ubicación de mercancías:3.4.1. Métodos de colocación, limitaciones.3.4.2. Óptimo aprovechamiento de los espacios.3.4.3. Señalización de las mercancías cárnicas almacenadas.3.5. Condiciones

ONV10064 Alemán b1 (120 horas)

generales de conservación de los productos:3.5.1. Control del almacén.3.6. Documentación interna.3.7. Registros de entrada y salidas. Fichas de recepción.3.8. Documentación de reclamación y devolución.3.9. Órdenes de salida y expedición. Albaranes.3.10. Control de existencias, stocks de seguridad, estocage mínimo, rotaciones.3.11. Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos.4. Medidas de higiene en carniceríacharcutería y en la industria cárnica.4.1. Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnicos.4.2. Alteraciones de los alimentos.4.3. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne.4.4. Normativa:4.4.1. Legal de carácter horizontal y vertical aplicable al sector.4.4.2. Guías de prácticas correctas de higiene.4.4.3. Control oficial y sistemas de autocontrol.4.4.4. Pautas de comprobación e inspección.4.5. Medidas de higiene personal:4.5.1. Durante la manipulación y procesado.4.5.2. En la conservación y transporte.4.6. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos:4.6.1. Características de superficies, distribución de espacios, ventilación, iluminación, servicios higiénicos.4.6.2. Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.4.6.3. Materiales y construcción higiénica de los equipos.4.6.4. Limpieza de instalaciones y equipos.4.7. Niveles de limpieza:4.7.1. Concepto de limpieza y suciedad.4.7.2. Limpieza física, química, microbiológica.4.8. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización:4.8.1. Fases y secuencias de operaciones.4.8.2. Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones.4.8.3. Desinfección y esterilización. Desinfectantes químicos, tratamientos térmicos.4.9. Sistemas y equipos de limpieza:4.9.1. Manuales.4.9.2. Sistemas automatizados.4.10. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.5. Aplicaciones informáticas al control del almacén.5.1. Manejo de base de datos.5.2. Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes.5.3. Manejo de hoja de cálculo.5.4. Archivar e imprimir los documentos de control de almacén. Control de túneles y cámaras.