

**ONZ210923 MF0295_2 : Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos.
INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos (40 horas)**

Objetivos:

- Aplicar las medidas e inspecciones de higiene personal y general, adaptándolas a los sistemas de trabajo, para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de los productos evaluando
- Especificar las condiciones idóneas de entrada o salida de las mercancías y productos auxiliares, de acuerdo a su composición, las cantidades, las necesidades de protección y de transporte externo.
- Clasificar las mercancías, aplicando criterios adecuados a las características de los productos alimentarios y a su almacenaje.
- Controlar las cámaras de frío para el tratamiento y almacenaje de canales, piezas cárnicas y derivados cárnicos elaborados, a fin de conservarlos convenientemente de cara a su utilización posterior o venta.
- Analizar los procedimientos de almacenamiento y seleccionar las ubicaciones, los tiempos, medios e itinerarios y las técnicas de manipulación de las mercancías.
- Cumplimentar la documentación de recepción, de uso interno de almacén y de expedición de la mercancía.
- Aplicar los procedimientos de control de existencias y elaboración de inventarios.
- Utilizar equipos y programas informáticos de control de almacén.

Índice:

Recepción y expedición de mercancías

Introducción

Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición

Tipos y condiciones de contrato

Protección de las mercancías cárnicas

Transporte externo

Condiciones y medios de transporte

Graneles y envasados

Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte

Resumen

Control y manejo de túneles y cámaras de frío

Introducción

Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas

Colocación de mercancías Cárnicas. Sistema de cierre y seguridad

Túneles de congelación. Ajustes de temperatura

Cámaras de maduración. Ajustes de temperatura, velocidad del aire y humedad

Cámaras de conservación. Ajustes de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos

Control de instrumental de túneles y cámaras

Anomalías y defectos que pueden detectarse

Registro y anotaciones. Parte de incidencias

Resumen

**ONZ210923 MF0295_2 : Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos.
INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos (40 horas)**

Almacenamiento de productos cárnicos

Introducción

Sistemas de almacenaje, tipos de almacén en productos cárnicos

Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica

Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos

Ubicación de mercancías

Condiciones generales de conservación de los productos

Documentación interna

Registro de entrada y salida. Ficha de recepción

Documentación de reclamación y devolución

Órdenes de salida y expedición. Albaranes

Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones

Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos

Resumen

Medidas de higiene en la industria cárnica

Introducción

Agentes causantes de las transformaciones en los productos cárnicos

Alteraciones de los alimentos

Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne

Normativa

Medidas de higiene personal

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos

Niveles de limpieza

Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización

Sistemas y equipos de limpieza

Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

Resumen

Aplicaciones informáticas al control del almacén

Introducción

Manejo de base de datos

Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes

Manejo de hoja de cálculo

Archivar e imprimir los documentos de control de almacén.

Control de túneles y cámaras

Resumen