

Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos



Área: CARNICERIA Y ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS

Modalidad: Teleformación

Duración: 20 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.

CONTENIDOS

1 recepción y expedición de mercancías - 1.1 operaciones y comprobaciones generales - 1.2 el pedido - 1.3 el albarán - 1.4 la factura - 1.5 control de proveedores - 1.6 colocación de las mercancías cárnicas - 1.7 envasados y graneles - 1.8 requerimientos y exigencias sobre los envases - 1.9 actividades: recepción y expedición de mercancías - 2 control y manejo de túneles - 2.1 sistemas de producción de frío - 2.2 congelación - 2.3 colocación y almacenamiento - 2.4 tipos de ciclos de refrigeración - 2.5 fluidos refrigerantes - 2.6 efectos medioambientales - 2.7 tuneles de congelación - 2.8 actividades: control y manejo de túneles - 3 almacenamiento de derivados cárnicos - 3.1 codificación de mercancías - 3.2 procedimientos - 3.3 transporte - 3.4 envasado y etiquetado - 3.5 marcado sanitario - 3.6 actividades: almacenamiento de derivados cárnicos - 4 medidas de higiene - 4.1 agentes - 4.2 métodos de conservación - 4.3 enfermedades - 4.4 sistema de autocontrol - 4.5 medidas de higiene personal - 4.6 proyecto y construcción - 4.7 niveles de limpieza - 4.8 proceso y productos de limpieza - 4.9 actividades: medidas de higiene - 5 aplicaciones informáticas - 5.1 manejo de base de datos - 5.2 manejo de hoja de cálculo - 5.3 actividades: aplicaciones informáticas - 5.4 cuestionario: cuestionario módulo 1 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.