



Materias primas y almacenamiento de refrescos y aguas



Área: Elaboración de refrescos y aguas de bebidas envasadas

Modalidad: Teleformación

Duración: 10 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

1 recepción, transporte y expedición de mercancías - 1.1 operaciones y comprobaciones generales - 1.2 albaranes - 1.3 transportes externos en industrias de refrescos - 1.4 tipos y limitaciones carga - 1.5 documentación de entrada, de salida y expedición - 1.6 composición y preparación de un pedido - 1.7 medición y pesaje de cantidades - 1.8 protección de las mercancías - 1.9 protección de envíos - 1.10 embalaje en función del tipo de transporte - 1.11 rotulación. símbolos. significado. indicaciones mínimas - 1.12 gestión del flujo de camiones - 1.13 contrato de transporte - 1.14 responsabilidades de las partes - 1.15 seguros de responsabilidades - 1.16 transporte y distribución internos de aguas y refrescos - 1.17 planificación de rutas - 1.18 carga y descarga de mercancías - 1.19 organización de la distribución interna - 1.20 prevención de riesgos en los procesos de almacenamiento - 1.21 actividades: recepción, transporte y expedición de mercancías - 2 almacenamiento y conservación de materias primas - 2.1 sistemas de almacenaje - 2.2 clasificación y codificación de mercancías - 2.3 ubicación de mercancías. rotaciones - 2.4 división del almacén - 2.5 incompatibilidades - 2.6 daños y defectos derivados del almacenamiento - 2.7 control de almacén - 2.8 registros de entradas y salidas - 2.9 control de existencias - 2.10 tipos de existencias - 2.11 materias primas, auxiliares, productos acabados - 2.12 análisis abc de productos - 2.13 documentación del control de existencias. inventarios - 2.14 aplicaciones informáticas al control de almacén - 2.15 actividades: almacenamiento y conservación de materias primas - 3 toma de muestras de materias primas de aguas y refrescos - 3.1 técnicas de muestreo - 3.2 sistemas de identificación, registro, traslado de las muestras - 3.3 procedimiento de toma de muestras de materias primas - 3.4 pruebas de control inmediato de materias primas - 3.5 actividades: toma de muestras de materias primas de aguas y refrescos - 4 limpieza de instalaciones y equipos en la recepción - 4.1 concepto y niveles de limpieza - 4.2 procesos y productos de limpieza - 4.3 sistemas y equipos de limpieza - 4.4 residuos generados en la industria de los refrescos - 4.5 equipos de protección utilizados en la manipulación de residuos - 4.6 medidas de protección ambiental y personal - 4.7 manipulación de alimentos - 4.8 conservación de los alimentos - 4.9 bacterias, mohos, levaduras, toxinas y otros factores externos - 4.10 factores internos - 4.11 precauciones básicas y prevención de contaminaciones - 4.12 normativas oficiales sobre la manipulación de alimentos - 4.13 actividades: limpieza de instalaciones y equipos en la recepción - 4.14 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.