

FICHA TÉCNICA

Curso: Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos

Horas: 40

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 las consecuencias para la seguridad y salubridad de los productos y de los consumidores.

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.

Dirigido a:

Carnicero.

Carnicero-charcutero

Elaborador de productos cárnicos.

Preparador de jamones.

Chacinero-Charcutero.

Preparador de precocinados y cocinados.

Salador de productos cárnicos.

Curador de productos cárnicos.

Capacita para:

FICHA TÉCNICA

Para la comprensión de la responsabilidad y una correcta práctica de manipulación de la carne (carnes rojas, de ave de corral, de caza silvestre, de caza de cría y de conejo), sus productos cárnicos y sus otros materiales o productos auxiliares afines durante la recepción, el almacenamiento y la expedición de carnes frescas y refrigeradas, congeladas y sus productos cárnicos.

Otros datos:

A lo largo del curso encontrará vocabulario profesional relacionado con cada epígrafe y situaciones propias en el desarrollo de la profesión como industrial cárnico.

Asimismo, en este curso se incluirán y se confrontarán los modelos posibles como empresa y profesional cárnico; las exigencias económicas de mercado frente a los requerimientos legales higiénico-sanitarios.

Presenta ejercicios de autoevaluación que refuerzan los contenidos vistos a lo largo de la acción formativa.

Muestra imágenes ilustrativas que ayudan a comprender el contenido teórico.

Cada capítulo contiene una aplicación práctica, como mínimo, que facilita la comprensión del contenido teórico.

Contenido Formativo:

1. Recepción y expedición de mercancías

- 1.1. Introducción
- 1.2. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición
- 1.3. Tipos y condiciones de contrato
- 1.4. Protección de las mercancías cárnicas
- 1.5. Transporte externo
- 1.6. Condiciones y medios de transporte
- 1.7. Graneles y envasados
- 1.8. Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte
- 1.9. Resumen

2. Control y manejo de túneles y cámaras de frío

- 2.1. Introducción
- 2.2. Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas
- 2.3. Colocación de mercancías Cárnicas. Sistema de cierre y seguridad
- 2.4. Túneles de congelación. Ajustes de temperatura
- 2.5. Cámaras de maduración. Ajustes de temperatura, velocidad del aire y humedad
- 2.6. Cámaras de conservación. Ajustes de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos
- 2.7. Control de instrumental de túneles y cámaras
- 2.8. Anomalías y defectos que pueden detectarse

FICHA TÉCNICA

2.9. Registro y anotaciones. Parte de incidencias

2.10. Resumen

3. Almacenamiento de productos cárnicos

3.1. Introducción

3.2. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén en productos cárnicos

3.3. Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica

3.4. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos

3.5. Ubicación de mercancías

3.6. Condiciones generales de conservación de los productos

3.7. Documentación interna

3.8. Registro de entrada y salida. Ficha de recepción

3.9. Documentación de reclamación y devolución

3.10. Órdenes de salida y expedición. Albaranes

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

3.12. Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos

3.13. Resumen

4. Medidas de higiene en la industria cárnica

4.1. Introducción

4.2. Agentes causantes de las transformaciones en los productos cárnicos

4.3. Alteraciones de los alimentos

4.4. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne

4.5. Normativa

4.6. Medidas de higiene personal

4.7. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos

4.8. Niveles de limpieza

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

Sistemas y equipos de limpieza

4.10. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

4.11. Resumen

5. Aplicaciones informáticas al control del almacén

5.1. Introducción

5.2. Manejo de base de datos

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

5.4. Manejo de hoja de cálculo

5.5. Archivar e imprimir los documentos de control de almacén.

5.6. Control de túneles y cámaras

5.7. Resumen