

Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos (MF0295_2)

Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos (MF0295_2)

Duración: 40 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2026



Programa del curso:

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.

© ICA FORMACION 2026

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 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 carnicería-charcutería 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.

© ICA FORMACION 2026

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.

© ICA FORMACION 2026