

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Almacenamiento de derivados cárnicos

**Duración:** 5h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Aplicar los criterios de clasificación de productos alimentarios, en función de la caducidad, utilidad, tamaño, resistencia y otras características.
- Analizar los procedimientos de almacenamiento y seleccionar las ubicaciones, los tiempos, medios e itinerarios y las técnicas de manipulación de las mercancías.
- Aplicar los procedimientos de control de existencias y elaboración de inventarios.

### Contenido

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados cárnicos.
2. Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica.
3. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos.
4. Ubicación de mercancías.
5. Condiciones generales de conservación de los productos.
6. Documentación interna.
7. Registro de entrada y salidas. Fichas de recepción.
8. Documentación de reclamación y devolución.
9. Órdenes de salida y de expedición. Albaranes.
10. Control de existencias. Stocks de seguridad, estocage mínimo, rotaciones.
11. Inventarios. Tipo y finalidad de cada uno de ellos.