



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Curso Online de Sistemas de Gestión de la Calidad y Conservación Agroalimentaria

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Si le interesa el sector agroalimentario así como los sistemas de gestión de calidad y la conservación de sus productos este es su momento, con el Curso Online de Sistemas de Gestión de la Calidad y Conservación Agroalimentaria podrá adquirir los conocimientos necesarios para desenvolverse profesionalmente en este ámbito. En el ámbito del mundo del comercio mayorista en productos alimentarios es necesario conocer los diferentes tipos de almacenamiento, manipulación y conservación de estos productos, teniendo en cuenta el control de calidad que éstos deben pasar y el impacto ambiental que se puede causar con un uso indebido de la maquinaria entre otros. Gracias a la realización de este Curso Online de Sistemas de Gestión de la Calidad y Conservación Agroalimentaria conocerá los aspectos fundamentales sobre el almacenamiento de este tipo de productos así como su manejo y logística.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

1. Tipos de almacenes

2. Silos
3. Secaderos
4. Características constructivas: dimensiones, materiales y acabados
5. Suministro de agua
6. Instalación eléctrica
7. Sistemas de ventilación
8. Cámaras de atmósfera controlada
9. Almacenamiento de los productos hasta su comercialización
10. Maquinaria, equipos, herramientas y útiles para el acondicionamiento, selección y almacenamiento de productos agrícolas
11. Análisis de peligros y de puntos de control críticos (APPCC)
12. Gestión informática de los procesos de almacenaje
13. Valoración económica del almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERATIVA Y DOCUMENTACIÓN DE MOVIMIENTO Y REPARTO DE PROXIMIDAD

1. Documentación básica de órdenes de movimiento:
2. Operativa de las órdenes de trabajo y movimiento: eficiencia y eficacia
3. Movimientos dentro y fuera de la superficie comercial
4. Órdenes de reparto de proximidad:
5. Normas y recomendaciones de circulación, y carga y descarga

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDUCCIÓN DE TRANSPALÉS Y CARRETILLAS DE MANO

1. Tipos y características de los equipos de trabajo móviles:
2. Localización de los elementos del equipo de trabajo
3. Optimización de tiempo y espacio:
4. Colocación y estabilidad de la carga
5. Simulación de maniobras en el movimiento de cargas con equipos de trabajo móvil

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL DE

TRANSPALÉS Y CARRETILLA DE MANO

1. Pautas de comportamiento y verificación en el mantenimiento de transpalés y carretillas de mano
2. Herramientas y material de limpieza de los equipos
3. Recomendaciones básicas de mantenimiento de equipos del fabricante
4. Sistema hidráulico y de elevación
5. Cambio y carga de baterías
6. Comprobación rutinaria y mantenimiento básico de transpalés y carretillas de mano
7. Simulación de operaciones de mantenimiento de primer nivel

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FASES Y OPERACIONES EN LA CADENA LOGÍSTICA

1. La cadena de suministro: fases y actividades asociadas
2. Flujos en la cadena de suministro: flujo físico de materiales y flujo de información. Características de los mismos. Cómo se articulan. Ejemplo concreto de un proceso de aprovisionamiento desde que se lanza la orden de pedido hasta su recepción en almacén
3. El flujo de información: en tiempo real, fiable, seguro, fácil de interpretar y manejar
4. Flujo de materiales: seguro, eficaz y con calidad. Diagrama de flujos interconexionados
5. Cadena logística: objetivos. Cómo lograrlos. Integración de actores y sinergias a conseguir
6. Logística y calidad
7. Gestión de la cadena logística:
8. El flujo de información



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es