



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

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

---

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

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

---

### OBJETIVOS

Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de la sala de despiece, de sus equipos y medios auxiliares. Deshuesar y despiezar canales, filetear y chuletear las piezas cárnicas y prepararlas para su comercialización, consiguiendo la calidad e higiene requeridas, llevando a cabo la trazabilidad del proceso. Aplicar las técnicas de preparación para la comercialización o el uso industrial de los despojos comestibles, consiguiendo la calidad e higiene requeridas. Analizar el proceso de conversión del músculo y otros tejidos animales en carne y despojos comestibles, su incidencia sobre la calidad del producto obtenido y sobre la identificación y valoración de las características de la carne. Calcular precios de venta de las piezas cárnicas a través de la realización y análisis de los escandallos.

### CONTENIDOS

#### RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS

1. Introducción

2. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición
3. Tipos y condiciones de contrato
4. Protección de las mercancías cárnicas
5. Transporte externo
6. Condiciones y medios de transporte
7. Graneles y envasados
8. Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte
9. Resumen

## CONTROL Y MANEJO DE TÚNELES Y CÁMARAS DE FRÍO

1. Introducción
2. Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas
3. Colocación de mercancías Cárnicas. Sistema de cierre y seguridad
4. Túneles de congelación. Ajustes de temperatura
5. Cámaras de maduración. Ajustes de temperatura, velocidad del aire y humedad
6. Cámaras de conservación. Ajustes de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos
7. Control de instrumental de túneles y cámaras
8. Anomalías y defectos que pueden detectarse
9. Registro y anotaciones. Parte de incidencias
10. Resumen

## ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Introducción
2. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén en productos cárnicos
3. Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica
4. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos
5. Ubicación de mercancías
6. Condiciones generales de conservación de los productos
7. Documentación interna
8. Registro de entrada y salida. Ficha de recepción
9. Documentación de reclamación y devolución

10. Órdenes de salida y expedición. Albaranes
11. Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones
12. Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos
13. Resumen

## MEDIDAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

1. Introducción
2. Agentes causantes de las transformaciones en los productos cárnicos
3. Alteraciones de los alimentos
4. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne
5. Normativa
6. Medidas de higiene personal
7. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
8. Niveles de limpieza
9. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización Sistemas y equipos de limpieza
10. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos
11. Resumen

## APLICACIONES INFORMÁTICAS AL CONTROL DEL ALMACÉN

1. Introducción
2. Manejo de base de datos
3. Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes
4. Manejo de hoja de cálculo
5. Archivar e imprimir los documentos de control de almacén
6. Control de túneles y cámaras
7. Resumen



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)