



**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: -

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
E-mail: info@academiaintegral.com.es