



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF0291\_2 Operaciones y Control de Almacén de Conservas Vegetales

---

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

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

---

### OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0291\_2 Operaciones y control de almacén de conservas vegetales regulado en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE CONSERVAS VEGETALES

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS EN LA INDUSTRIA CONSERVERA

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición

2. Tipos y condiciones de contrato
3. Documentación de entrada y de salida y expedición
4. Composición y preparación de un pedido
5. Medición y pesaje de cantidades
6. Protección de las mercancías
7. Transporte externo
8. Condiciones y medios de transporte
9. Graneles y envasados
10. Colocación de mercancías en el medio de transporte
11. Carga y descarga de mercancías. Maquinaria y equipos

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSPORTE EXTERNO E INTERNO DE MATERIAS Y CONSERVAS VEGETALES

1. Medios de transporte utilizados en la industria de conservas vegetales
2. Envases, embalajes y recipientes para el transporte
3. Identificación de las mercancías
4. Colocación de las mercancías: Producto fresco. Producto envasado
5. Documentos que acompañan a las expediciones
6. Transporte interno dentro de la factoría
7. Medios de transporte interno

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROLES DE RECEPCIÓN Y SALIDA DE MATERIAS Y PRODUCTOS VEGETALES

1. Características de las materias primas principales en la industria conservera
2. Controles y registros de entrada con vistas a la trazabilidad del producto elaborado
3. Toma de muestras de materias primas recibidas. Manual de procedimiento
4. Determinación rápida de control de calidad de materias primas vegetales
5. Control de conservas y productos acabados listos para transporte

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS Y

## CONSERVAS VEGETALES

1. Sistemas de almacenaje. Tipos de almacén
2. Cámaras de frío: Funcionamiento y características
3. Relación entre la materia o producto objeto de almacenaje con el tipo de almacén que convenga
4. Clasificación y codificación de mercancías
5. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos
6. Ubicación de mercancías
7. Documentación interna
8. Registros de entrada y salida. Fichas de recepción
9. Documentación de reclamaciones y devoluciones
10. Ordenes de salida y expedición. Albaranes
11. Control de existencias, stock de seguridad, stock mínimo, rotaciones
12. Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos
13. Condiciones generales de conservación

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE ALMACÉN EN LA INDUSTRIA CONSERVERA

1. Procedimientos de control de materias entrantes y de productos de salida en almacenes
2. Sistemas y soportes de control de almacén en la industria conservera
3. Relación de las existencias y previsiones de almacén con otros departamentos de la empresa
4. Conceptos de stock máximo, mínimo y de seguridad. Cálculos
5. Tipos de stocks
6. Conceptos básicos sobre el movimiento de almacén
7. Recuentos físicos de inventarios. Valoración
8. Aplicaciones informáticas para el control de almacén
9. Funciones y procedimientos fundamentales de las aplicaciones informáticas de control de almacén
10. Registro informático de transporte externo e interno



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)