ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF0315_2 Recepción, Almacenaje y Expedición de Productos de la Pesca

---

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Este curso se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0315_2 Recepción, almacenaje y expedición de productos de la pesca certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal que permitirá al alumnado adquirir las habilidades profesionales necesarias para aplicar los procedimientos de control de existencias y elaboración de inventarios en los almacenes de pescados y mariscos, así como utilizar equipos y programas informáticos de control de almacén de pescados y mariscos.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. RECEPCIÓN, ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición

2. Transporte externo. Seguridad en su utilización
3. Identificar pescados frescos de agua dulce y salada
4. Identificar especies de moluscos y crustáceos
5. Identificación de los grado de frescura de la pesca
6. Recepcionar materias auxiliares e ingredientes: Envases, embalajes, sal, vinagre, azúcar, aceite, otros productos semielaborados, aditivos etc. Documentación
7. Efectuar el suministro de productos a las líneas de producción, de acuerdo con las notas de pedido
8. Realizar un registro de recepción, almacenamiento, distribución interna de productos
9. Controles sanitarios de pescado y mariscos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Almacenar pescados y mariscos, clasificados y dispuestos, para su posterior tratamiento. Cetáreas para animales vivos
2. Tipos de almacenes de pescado, marisco y productos elaborados a partir de ambos
3. Instalaciones industriales de refrigeración y de congelación para el almacenamiento de pescados y mariscos. Registros, anotaciones. Partes de incidencia
4. Efectuar la distribución de los productos en salas ó cámaras de refrigeración o congelación (temperatura, humedad)
5. Sistemas de ordenación, clasificación, manipulación y almacenamiento de productos de la pesca: Técnica, equipo y documentación
6. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén
7. Clasificación y codificación
8. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos
9. Ubicación de mercancías: métodos de colocación
10. Condiciones generales de conservación
11. Legislación y normativa de almacenamiento
12. Sistemas y tipos de transporte interno. Puesta en marcha y funcionamiento de automatismos, sinfín, elevadores, carretillas. Seguridad en su utilización
13. Distribución de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DE ALMACÉN DE PESCADOS Y MARISCOS

1. Documentación interna
2. Registros de entradas y salidas
3. Control de existencias
4. Inventarios
5. Trazabilidad
6. Aplicaciones informáticas al control de almacén. ERP

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPEDICIÓN DE ELABORADOS DE PESCADO

1. Operaciones y comprobaciones generales en expedición
2. Establecer las órdenes de picking para la realización del pedido
3. Consolidad el pedido y realizar su identificación y packing
4. Realizar un registro de expedición, orden de portes y albaran
5. Rutas de transporte. Mantenimiento de la cadena de frío. Distribución del producto en el medio de transporte
6. Medidas higiénico sanitarias en el transporte de los productos

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

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS