

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

COML021PO GESTIÓN LOGÍSTICA DE PRODUCTOS DE LA PESCA

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

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

OBJETIVOS

Este Curso COML021PO GESTIÓN LOGÍSTICA DE PRODUCTOS DE LA PESCA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Comercio y marketing. Con este CURSO COML021PO GESTIÓN LOGÍSTICA DE PRODUCTOS DE LA PESCA el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y identificar, definir, gestionar y controlar el proceso de suministro y logística de productos procedentes de la pesca.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE PESCADOS FRESCOS

1. Recepción de pescados
2. - Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición
3. - Transporte externo
4. Seguridad en su utilización
5. - Identificar pescados frescos de agua dulce y salada
6. - Identificar especies de moluscos y crustáceos
7. - Identificación de los grado de frescura de la pesca

8. - Recepcionar materias auxiliares e ingredientes: envases, embalajes, sal, vinagre, azúcar, aceite, otros productos semielaborados, aditivos, etc...
9. Documentación
10. - Efectuar el suministro de productos a las líneas de producción, de acuerdo con las notas de pedido
11. - Realizar un registro de recepción, almacenamiento, distribución interna de productos
12. - Controles sanitarios de pescado y mariscos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO DE PESCADOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DE ALMACÉN

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS DE LA PESCA

1. Expedición de elaborados de pescado
2. - Operaciones y comprobaciones generales en expedición
3. - Establecer las órdenes de picking para la realización del pedido
4. - Consolidar el pedido y realizar su identificación y packing
5. - Realizar un registro de expedición, orden de portes y albarán
6. - Rutas de transporte
7. Mantenimiento de la cadena de frío
8. Distribución del producto en el medio de transporte
9. - 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