

Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos (Ajust. al Cert. Prof. Carnicería y elaboración de productos cárnicos)

Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos (Ajust. al Cert. Prof. Carnicería y elaboración de productos cárnicos)

Duración: 50 horas

Precio: 220 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Ejecutar y formalizar las operaciones propias del almacén de carnes y productos cárnicos hasta su despacho final, alcanzando los fines de producción y calidad

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Recepción y expedición de mercancías

Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.

Tipos y condiciones de contrato.

Protección de las mercancías cárnicas.

Transporte externo.

Condiciones y medios de transporte.

Graneles y envasados.

Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte.

Control y manejo de túneles y cámaras de frío

Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas

Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de cierre y de seguridad

© icaformación2026

Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas

Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad

Cámaras de conservación. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos

Control instrumental de túneles y cámaras

Anomalías y defectos que puedan detectarse

Registros y anotaciones. Partes de incidencia

Almacenamiento de productos cárnicos

Sistemas de almacenaje, tipos de almacén en productos cárnicos

Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica

Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos

Ubicación de mercancías

Condiciones generales de conservación de los productos

Documentación interna

Registros de entrada y salidas. Fichas de recepción

Documentación de reclamación y devolución

Órdenes de salida y expedición. Albaranes

Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones

Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos.

© icaformación2026