

Alemán B1



Área: Idiomas
Modalidad: Teleformación
Duración: 120 h
Precio: 30.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

CONTENIDOS

1. Recepción y expedición de mercancías.

####

1.1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.

####

1.2. Tipos y condiciones de contrato:

####

1.2.1. Documentación de entrada y de salida y expedición.

####

1.2.2. Composición y preparación de un pedido.

####

1.2.3. Medición cálculo y pesaje de cantidades recibidas y expedidas.

####

1.3. Protección de las mercancías cárnicas.

####

1.4. Transporte externo.

####

1.5. Condiciones y medios de transporte.

####

1.6. Graneles y envasados.

####

1.7. Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte.

####

2. Control y manejo de túneles y cámaras de frío.

####

2.1. Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas:

####

2.1.1. Fundamentos de la producción de frío.

####

2.1.2. Evaporadores. Compresores. Condensadores. Torres de refrigeración.

####

2.1.3. Fluidos refrigerantes. Ventajas e inconvenientes. Efectos medioambientales.

####

2.1.4. Nuevos sistemas, nuevos fluidos, PSA.

####

2.1.5. Parámetros indicadores. Controles inmediatos, controles remotos.

####

2.1.6. Registros y alarmas.

####

2.2. Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de cierre y de seguridad.

####

2.3. Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas.

####

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

####

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

####

2.6. Control instrumental de túneles y cámaras.

####

2.7. Anomalías y defectos que puedan detectarse.

####

2.8. Registros y anotaciones. Partes de incidencia.

####

3. Almacenamiento de derivados cárnicos.

####

3.1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados cárnicos.

####

3.2. Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica:

####

3.2.1. Criterios de clasificación: caducidad, utilidad, tamaño, resistencia y otros.

####

3.2.2. Técnicas y medios de codificación.

####

3.2.3. Marcaje de mercancías cárnicas.

####

3.3. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos:

####

3.3.1. Métodos de descarga y carga de las mercancías cárnicas.

####

3.3.2. Itinerarios.

####

3.3.3. Sistemas de transporte y manipulación interna.

####

3.3.4. Composición, funcionamiento y manejo de los equipos.

####

3.3.5. Mantenimiento básico de los equipos de carga, descarga y transporte interno.

####

3.4. Ubicación de mercancías:

####

3.4.1. Métodos de colocación, limitaciones.

####

3.4.2. Óptimo aprovechamiento de los espacios.

####

3.4.3. Señalización de las mercancías cárnicas almacenadas.

####

3.5. Condiciones generales de conservación de los productos:

####

3.5.1. Control del almacén.

####

3.6. Documentación interna.

####

3.7. Registros de entrada y salidas. Fichas de recepción.

####

3.8. Documentación de reclamación y devolución.

####

3.9. Órdenes de salida y expedición. Albaranes.

####

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

####

3.11. Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos.

####

4. Medidas de higiene en carnicería-charcutería y en la industria cárnica.

####

4.1. Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnicos.

####

4.2. Alteraciones de los alimentos.

####

4.3. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne.

####

4.4. Normativa:

####

4.4.1. Legal de carácter horizontal y vertical aplicable al sector.

####

4.4.2. Guías de prácticas correctas de higiene.

####

4.4.3. Control oficial y sistemas de autocontrol.

####

4.4.4. Pautas de comprobación e inspección.

####

4.5. Medidas de higiene personal:

####

4.5.1. Durante la manipulación y procesado.

####

4.5.2. En la conservación y transporte.

####

4.6. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos:

####

4.6.1. Características de superficies, distribución de espacios, ventilación, iluminación, servicios higiénicos.

####

4.6.2. Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.

####

4.6.3. Materiales y construcción higiénica de los equipos.

####

4.6.4. Limpieza de instalaciones y equipos.

####

4.7. Niveles de limpieza:

####

4.7.1. Concepto de limpieza y suciedad.

####

4.7.2. Limpieza física, química, microbiológica.

####

4.8. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización:

####

4.8.1. Fases y secuencias de operaciones.

####

4.8.2. Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones.

####

4.8.3. Desinfección y esterilización. Desinfectantes químicos, tratamientos térmicos.

####

4.9. Sistemas y equipos de limpieza:

####

4.9.1. Manuales.

####

4.9.2. Sistemas automatizados.

####

4.10. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

####

5. Aplicaciones informáticas al control del almacén.

####

5.1. Manejo de base de datos.

####

5.2. Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes.

####

5.3. Manejo de hoja de cálculo.

####

5.4. Archivar e imprimir los documentos de control de almacén. Control de túneles y cámaras.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

- 32 Mbytes de RAM o superior.