

# Guía didáctica

COML035PO. Gestión de almacenes y stocks en establecimientos para venta de productos cárnicos y derivados

## INTRODUCCIÓN

En este curso, el alumno adquirirá las habilidades y competencias necesarias para poder llevar a cabo la organización, el almacenamiento y conservación de productos alimentarios planificando su distribución, a fin de gestionar la logística del establecimiento, tanto de forma física como online, así como el preparar los pedidos externos y la expedición de los productos almacenados, conforme a las especificaciones acordadas con el cliente.

## OBJETIVO GENERAL

Adquirir los conocimientos necesarios para poder llevar a cabo la organización, el almacenamiento y conservación de productos alimentarios planificando su distribución, a fin de gestionar la logística del establecimiento, tanto de forma física como online, así como el preparar los pedidos externos y la expedición de los productos almacenados, conforme a las especificaciones acordadas con el cliente.

## CONTENIDO FORMATIVO

COML035PO	Gestión de almacenes y stocks en establecimientos para venta de productos cárnicos y derivados	35 horas
UA1	<p><b>Recepción y expedición de mercancías.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.</li> <li>• Tipos y condiciones de contrato:</li> <li>• Documentación de entrada y de salida y expedición.</li> <li>• Composición y preparación de un pedido.</li> <li>• Medición cálculo y pesaje de cantidades recibidas y expedidas.</li> <li>• Protección de las mercancías cárnicas.</li> <li>• Transporte externo.</li> <li>• Condiciones y medios de transporte.</li> <li>• Graneles y envasados.</li> <li>• Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte.</li> </ul>	13
UA2	<p><b>Almacenamiento de derivados cárnicos.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados cárnicos.</li> <li>• Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica:</li> <li>• Criterios de clasificación: caducidad, utilidad, tamaño, resistencia y otros.</li> <li>• Técnicas y medios de codificación.</li> <li>• Marcaje de mercancías cárnicas.</li> <li>• Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos:</li> <li>• Métodos de descarga y carga de las mercancías cárnicas.</li> <li>• Itinerarios.</li> <li>• Sistemas de transporte y manipulación interna.</li> <li>• Composición, funcionamiento y manejo de los equipos.</li> <li>• Mantenimiento básico de los equipos de carga, descarga y transporte interno.</li> <li>• Ubicación de mercancías:</li> <li>• Métodos de colocación, limitaciones.</li> <li>• Óptimo aprovechamiento de los espacios.</li> <li>• Señalización de las mercancías cárnicas almacenadas.</li> <li>• Condiciones generales de conservación de los productos:</li> <li>• Control del almacén.</li> <li>• Documentación interna.</li> <li>• Registros de entrada y salidas. Fichas de recepción.</li> <li>• Documentación de reclamación y devolución.</li> <li>• Órdenes de salida y expedición. Albaranes.</li> <li>• Control de existencias, stocks de seguridad, estocage mínimo, rotaciones.</li> <li>• Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos.</li> </ul>	16

COML035PO	Gestión de almacenes y stocks en establecimientos para venta de productos cárnicos y derivados	35 horas
UA3	<b>Aplicaciones informáticas al control del almacén.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Manejo de base de datos.</li><li>• Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes.</li><li>• Manejo de hoja de cálculo.</li><li>• Archivar e imprimir los documentos de control de almacén.</li></ul>	6