

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.

Contenidos

COML035PO. GESTION DE ALMACENES Y STOCKS EN ESTABLECIMIENTOS PARA VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS Y DERIVADOS (35 horas)	
UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
<p>UA1. Recepción y expedición de mercancías.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición. • Tipos y condiciones de contrato: • Documentación de entrada y de salida y expedición. • Composición y preparación de un pedido. • Medición cálculo y pesaje de cantidades recibidas y expedidas. • 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. 	2
<p>UA2. Almacenamiento de derivados cárnicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados cárnicos. • Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica: • Criterios de clasificación: caducidad, utilidad, tamaño, resistencia y otros. • Técnicas y medios de codificación. • Marcaje de mercancías cárnicas. • Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos: • Métodos de descarga y carga de las mercancías cárnicas. • Itinerarios. • Sistemas de transporte y manipulación interna. • Composición, funcionamiento y manejo de los equipos. • Mantenimiento básico de los equipos de carga, descarga y transporte interno. • Ubicación de mercancías: • Métodos de colocación, limitaciones. • Óptimo aprovechamiento de los espacios. • Señalización de las mercancías cárnicas almacenadas. • Condiciones generales de conservación de los productos: • Control del almacén. • 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, estocage mínimo, rotaciones. • Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos. 	2

UA3. Aplicaciones informáticas al control del almacén.

- Manejo de base de datos.
- Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes.
- Manejo de hoja de cálculo.
- Archivar e imprimir los documentos de control de almacén.

2