Materias Primas y Almacenamiento de Refrescos y Aguas (60 horas)



Categoría: Industria alimentaria y restauración

Página del curso: https://normabasica.com/cursos/materias-primas-y-almacenamiento-de-refrescos-y-aguas-60-horas/

Objetivo

Con el Curso de **60 horas** de **Materias Primas y Almacenamiento de Refrescos y Aguas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de

carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS DE REFRESCOS O DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS. - Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición. - Albaranes - Transporte externo en industrias de refrescos o aguas de bebida envasadas Medios de transporte. - Tipos y limitaciones de carga. - Documentación de entrada, de salida y expedición. - Composición y preparación de un pedido. - Medición y pesaje de cantidades. - Protección de las mercancías. - Protección de envíos. - Condiciones ambientales. - Embalaje en función del tipo de transporte. - Rotulación. Símbolos. Significado. Indicaciones mínimas. - Gestión del flujo de camiones a los diques de carga y descarga. - Normativa actual vigente. - Contrato de transporte. - Participantes. - Responsabilidades de las partes. - Seguros de responsabilidad. - Transporte y distribución internos de aguas y refrescos - Planificación de rutas. - Franjas horarias de carga y descarga. - Carga y descarga de mercancías. - Organización de la distribución interna. - Prevención de riesgos en los procesos de almacenamiento. **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS EN LA INDUSTRIA DE REFRESCOS Y DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADA.** - Sistemas de almacenaje, tipos de almacén. - Clasificación y codificación de mercancías. - Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos. - Ubicación de mercancías. Rotaciones. - Distribución y manipulación de mercancías en almacén. - División del almacén. Zonificación. Condiciones. - Almacenamiento de productos alimentarios. Condiciones ambientales. - Almacenamiento de otras mercancías no alimentarias. - Incompatibilidades entre mercancías alimentarias y no alimentarias. - Daños y defectos derivados del almacenamiento. - Control de almacén - Documentación interna. - Registros de entradas y salidas. - Control de existencias. - Tipos de existencias. Controles.

Causas de discrepancias. - Control de los recursos utilizados. - Materias primas, auxiliares, productos acabados, en curso, envases y embalajes. - Valoración de existencias. Métodos. Precios: medio, medio ponderado, LIFO, FIFO. - Análisis ABC de productos. - Documentación del control de existencias. Inventarios. - Aplicaciones informáticas al control de almacén. **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TOMA DE MUESTRAS DE MATERIAS PRIMAS DE AGUAS Y REFRESCOS** - Técnicas de muestreo. - Sistemas de identificación, registro, traslado de las muestras. - Procedimientos de toma de muestras de materias primas en la industria de los refrescos y en la de aguas envasadas. - Pruebas de control inmediato de materias primas en la industria de los refrescos y en la de aguas de bebida envasadas. **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA PRODUCCIÓN DE REFRESCOS Y EN LA DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS.** - Concepto y niveles de limpieza. - Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización: Fases y secuencias de operaciones, Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones, Desinfección y esterilización. Desinfectantes químicos, tratamientos térmico. - Desinsectación, insecticidas, Desratización, raticidas. - Sistemas y equipos de limpieza. - Uso y mantenimiento se sistemas automáticos. - Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos. - Eliminación de residuos generados en la recepción y almacén de materias primas de aguas y refrescos - Residuos generados en la industria de los refrescos y en la de aguas de bebida envasadas. - Sistemas utilizados en la segregación de residuos. - Equipos de protección utilizados en la manipulación de residuos. - Medidas de protección ambiental y personal. - Manipulación de alimentos. - Preservación de los alimentos: Causas del deterioro de alimentos. Ambiente y manipulación del medio. - Bacterias, mohos, levaduras, toxinas y otros factores externos que alteran los alimentos. - Factores internos. - Precauciones básicas y prevención de contaminaciones. - Manejo de útiles, vestimenta y equipos. - Normativas oficiales sobre la manipulación de alimentos.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Profesiones
- Horas: 60
- Unidades: 4