



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

**Sku:** PF1123

**Horas:** 35

### OBJETIVOS

- 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

**UNIDAD 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. **UNIDAD 2. ALMACENAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS.** 2.1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados cárnicos. 2.2. Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica: 2.2.1. Criterios de clasificación: caducidad, utilidad, tamaño, resistencia y otros. 2.2.2. Técnicas y medios de codificación. 2.2.3. Marcaje de mercancías cárnicas. 2.3. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos: 2.3.1. Métodos de descarga y carga de las mercancías cárnicas. 2.3.2. Itinerarios. 2.3.3. Sistemas de transporte y manipulación interna. 2.3.4. Composición, funcionamiento y manejo de los equipos. 2.3.5. Mantenimiento básico de los equipos de carga, descarga y transporte interno. 2.4. Ubicación de mercancías: 2.4.1. Métodos de colocación, limitaciones. 2.4.2. Óptimo aprovechamiento de los espacios. 2.4.3. Señalización de las mercancías cárnicas almacenadas. 2.5. Condiciones generales de conservación de los productos: 2.5.1. Control del almacén. 2.6. Documentación interna. 2.7. Registros de entrada y salidas. Fichas de recepción. 2.8. Documentación de reclamación y devolución. 2.9. Órdenes de salida y expedición. Albaranes. 2.10. Control de existencias, stocks de seguridad, estocaje mínimo, rotaciones.

2.11. Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos. **UNIDAD 3. APLICACIONES INFORMÁTICAS AL CONTROL DEL ALMACÉN.** 3.1. Manejo de base de datos. 3.2. Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes. 3.3. Manejo de hoja de cálculo. 3.4. Archivar e imprimir los documentos de control de almacén.