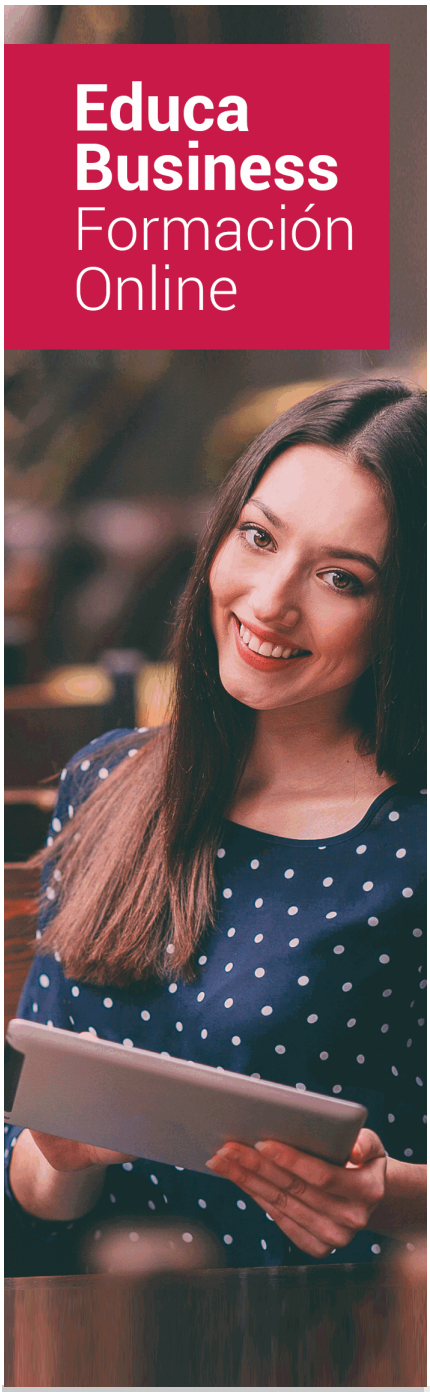
EDUCA BUSINESS SCHOOL

FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL

Postgrado en Almacenaje y Acondicionamiento de la Carne para su Comercialización



SOBRE EDUCA

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA CALIDAD

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con **el Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación**(AENOR) de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, l**os cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública.Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Postgrado en Almacenaje y Acondicionamiento de la Carne para su Comercialización

DURACIÓN:
240 horas

MODALIDAD:
Online

PRECIO:
199 €
Incluye materiales didácticos, titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:
Educa Business School

Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX

Con una calificación de NOTABLE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

Descripción

Si trabaja en el entorno de las industrias alimentarias y quiere conocer los aspectos fundamentales sobre la carne este es su momento, con el Postgrado en Almacenaje y Acondicionamiento de la Carne para su Comercialización podrá adquirir las técnicas necesarias para desarrollar esta labor con éxito. Gracias a este Postgrado aprenderás lo conocimientos que le ayudarán a desenvolverse de manera profesional en el tratamiento de productos cárnicos, especializándose en el almacenaje y acondicionamiento.

Objetivos

- Aplicar las medidas e inspecciones de higiene personal y general, adaptándolas a los sistemas de trabajo, para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de los productos evaluando las consecuencias para la seguridad y salubridad de los productos y de los consumidores
- Especificar las condiciones idóneas de entrada o salida de las mercancías y productos auxiliares, de acuerdo a su composición, las cantidades, las necesidades de protección y de transporte externo
- Clasificar las mercancías, aplicando criterios adecuados a las características de los productos alimentarios y a su almacenaje
- Controlar las cámaras de frío para el tratamiento y almacenaje de canales, piezas cárnicas y derivados cárnicos elaborados, a fin de conservarlos convenientemente de cara a su utilización posterior o venta
- Analizar los procedimientos de almacenamiento y seleccionar las ubicaciones, los tiempos, medios e itinerarios y las técnicas de manipulación de las mercancías
- Cumplimentar la documentación de recepción, de uso interno de almacén y de expedición de la mercancía
- Aplicar los procedimientos de control de existencias y elaboración de inventarios
- Utilizar equipos y programas informáticos de control de almacén
- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de la sala de despiece, de sus equipos y medios auxiliares.
- Aplicar las técnicas de preparación para la comercialización o el uso industrial de los despojos comestibles, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

A quién va dirigido

Este Postgrado en Almacenaje y Acondicionamiento de la Carne para su Comercialización está dirigido a personas interesadas en el sector de la industria alimentaria que deseen especializarse en el tratamiento de productos cárnicos, así como a profesionales que quieran ampliar su formación.

Para qué te prepara

Este Postgrado en Almacenaje y Acondicionamiento de la Carne para su Comercialización le prepara para tener una visión amplia y precisa sobre el sector de productos cárnicos, adquiriendo las técnicas oportunas para encargarse de los procesos de almacenaje y acondicionamiento de los productos.

Salidas Laborales

Industria Alimentaria / Productos cárnicos.

Materiales Didácticos

- Maletín porta documentos

- Manual teórico 'Acondicionamiento de la Carne para su Comercialización'

- Manual teórico 'Almacenaje y Expedición de Carne y Productos Cárnicos'

- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Almacenaje y Expedición de Carne y Productos Cárnicos'
- Subcarpeta portafolios

- Dossier completo Oferta Formativa

- Carta de presentación

- Guía del alumno

Formas de Pago

- Contrareembolso

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay
Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses + Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono (+34) 958 050 217 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.
En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.
10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.

Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.
El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.
Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.
Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.
Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado.**

Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa,** donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.

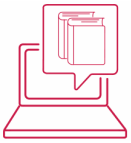
Reinventamos la Formación Online

Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.

Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.

Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.

Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.

Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.

Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.

Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.

Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos

Temario

PARTE 1. ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS

1.Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición
2.Tipos y condiciones de contrato
3.Protección de las mercancías cárnicas
4.Transporte externo
5.Condiciones y medios de transporte
6.Graneles y envasados
7.Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL Y MANEJO DE TÚNELES Y CÁMARAS DE FRÍO

1.Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas
2.Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de cierre y de seguridad
3.Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas
4.Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad
5.Cámaras de conservación. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos
6.Control instrumental de túneles y cámaras
7.Anomalías y defectos que puedan detectarse
8.Registros y anotaciones. Partes de incidencia

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

1.Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados cárnicos
2.Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica

3.Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos
4.Ubicación de mercancías
5.Condiciones generales de conservación de los productos
6.Documentación interna
7.Registros de entrada y salidas. Fichas de recepción
8.Documentación de reclamación y devolución
9.Órdenes de salida y expedición. Albaranes
10.Control de existencias, stocks de seguridad, estocage mínimo, rotaciones
11.Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MEDIDAS DE HIGIENE EN CARNICERÍA-CHARCUTERÍA Y EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

1.Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnicos
2.Alteraciones de los alimentos
3.Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne
4.Normativa
5.Medidas de higiene personal
6.Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
7.Niveles de limpieza
8.Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización
9.Sistemas y equipos de limpieza
10.Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIONES INFORMÁTICAS AL CONTROL DEL ALMACÉN

1.Manejo de base de datos
2.Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes
3.Manejo de hoja de cálculo
4.Archivar e imprimir los documentos de control de almacén. Control de túneles y cámaras

PARTE 2. ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CARNE

1.Definición y características organolépticas
2.El tejido muscular. Constitución y composición. pH, color, sabor, etc
3.Situación de la carne después del sacrificio
4.Características de las distintas carnes: vacuno, ovino. Caprino, porcino, aves, conejo y caza
5.Tipos, piezas y unidades de carne y vísceras. Clasificación
6.Otros tejidos comestibles: Grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre
7.El proceso de maduración de la carne. Cámaras
8.Alteraciones de la maduración

9.Composición bromatológica. Descripción. El agua en la carne
10.Valoración de la calidad de las carnes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN SALAS DE DESPIECE Y OBRADORES CÁRNICOS

1.Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades
2.Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica)
3.Condiciones técnico-sanitarias
4.Condiciones ambientales
5.Utensilios o instrumentos de preparación de la carne
6.Limpieza general
7.Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización
8.Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado, útiles y maquinaria
9.Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE LAS PIEZAS CÁRNICAS PARA SU COMERCIALIZACIÓN

1.Despiece de canales. Partes comerciales
2.Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial
3.Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial
4.Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos
5.Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado
6.Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío
7.Preparación de despojos comestibles para su comercialización
8.Presentación comercial. El puesto de venta al público
9.Atención al público. Técnicas de venta

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETERMINACIÓN DEL PRECIO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1.Escandallos. Definición y utilidad
2.Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado
3.Márgenes comerciales. Previsión de venta
4.Control de ventas. Anotaciones y correcciones
5.Montar escaparates de exposición
6.Seleccionar los productos más adecuados
7.Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación
8.Envasado-envoltura: normativa, materiales y tipos de envoltura y envase.