



INESEM

BUSINESS SCHOOL

***Operaciones y Control de Almacén de Productos
para la Alimentación Animal (Online)***

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios
empresariales

Operaciones y Control de Almacén de Productos para la Alimentación Animal (Online)

duración total: 50 horas

horas teleformación: 34 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito del Industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la elaboración de productos para la alimentación animal, dentro del área profesional de los alimentos diversos. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para las operaciones y control de almacén de productos para la alimentación animal.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Aplicar las medidas e inspecciones necesarias de higiene personal y de instalaciones y equipos, de acuerdo a los sistemas de trabajo de las áreas de recepción, almacén y expedición, para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de los productos.
- Realizar la recepción y expedición de mercancías en las condiciones higiénicas idóneas, de acuerdo a sus composiciones, las cantidades, las necesidades de protección y el transporte externo utilizado.
- Clasificar las mercancías, aplicando los criterios adecuados a las características de los productos alimentarios, a su almacenaje, conservación y acondicionado.
- Realizar el almacenamiento y suministro interno de materias y productos para alimentación animal, seleccionando ubicaciones, tiempos, medios e itinerarios y las técnicas de manipulación de las mercancías.
- Cumplimentar la documentación de recepción y expedición de materias y productos para alimentación animal, conforme a las especificaciones acordadas con el cliente interno/externo.
- Aplicar los procedimientos de control de existencias y de elaboración de inventarios en almacenes de productos para la alimentación animal.
- Utilizar equipos y programas informáticos de control de almacén de productos para la alimentación animal.
- Aplicar técnicas de recepción, clasificación y almacenamiento de las materias primas con actividad biológica en productos destinados a la alimentación animal.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0754_2 Operaciones y control de almacén de productos para la alimentación animal, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad en establecimientos de pequeño tamaño tipo familiar; establecimientos de tamaño medio con frecuencia de naturaleza cooperativa, orientadas al autoconsumo de ámbito local; grandes cooperativas, grandes empresas de ámbito nacional e internacional donde se fabrica una amplia gama de productos y marcas con destino a la alimentación animal. En general, son trabajadores por cuenta ajena que ejercen su actividad individualmente o en equipo, a las órdenes de un técnico de nivel superior y en algunos casos, en pequeñas empresas familiares como trabajadores por cuenta propia. Desarrollan su actividad en las áreas funcionales de: recepción, preparación de equipos, acondicionamiento de materias primas, dosificación, mezcla, transformación, acondicionamiento y expedición del producto final.

titulación

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

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, 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 (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES**

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

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

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF0754_2 Operaciones y Control de Almacén de Productos para la Alimentación Animal'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.

Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

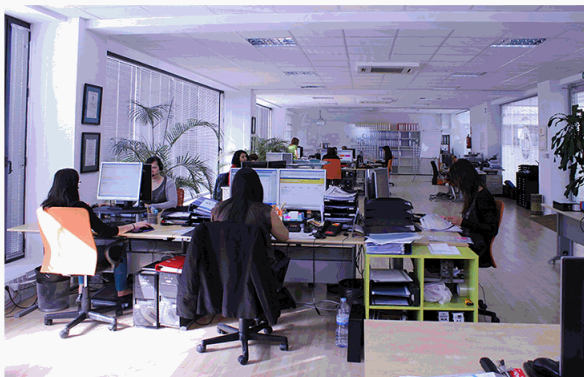
El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá 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, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE EN ALMACENES DE MATERIAS Y PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

- 1.Almacenes de productos para alimentación animal; tipos y requisitos
- 2.Normativa general de seguridad e higiene aplicable al sector.
- 3.Requisitos higiénicos de instalaciones y equipos de los almacenes.
- 4.Medidas de higiene personal, vestimenta y aseo personal.
- 5.Limpieza de almacenes: programas, equipos y productos utilizados.
- 6.Control de plagas; tipos, productos y precauciones.
- 7.Seguridad en el almacén; equipos de protección individual y medidas de prevención de riesgos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS AUXILIARES PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

- 1.Tipos de materias primas utilizados para la elaboración de productos para la alimentación animal.
- 2.Principales materias auxiliares usadas para elaborar productos de alimentación animal.
- 3.Documentación y comprobaciones en la entrada de mercancías.
- 4.Condiciones y medios de transporte externo.
- 5.Operaciones y comprobaciones generales en la recepción de mercancías.
- 6.Medición y pesaje de cantidades recibidas.
- 7.Toma de muestras de materias recibidas.
- 8.Métodos y equipos de descarga; mantenimiento y seguridad.
- 9.Registro y toma de datos de productos recibidos; trazabilidad.
- 10.Registro de incidencias y rechazo de no conformidades.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO Y SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

- 1.Condiciones de conservación y almacenamiento de los distintos productos.
- 2.Ubicación de mercancías en almacén: métodos y controles.
- 3.Codificación y clasificación de mercancías.
- 4.Transporte interno de productos, procedimientos y manejo de equipos.
- 5.Documentación, registro y control de existencias. Inventarios.
- 6.Controles y tratamientos para la conservación de productos.
- 7.Protección de las mercancías.
- 8.Medios y equipos de carga y transporte interno de mercancías.
- 9.Mantenimiento y uso de equipos y elementos mecánicos de transporte.
- 10.Salida de productos del almacén, rotaciones y control de stocks.
- 11.Registros y controles de movimiento de almacén.
- 12.Controles del ritmo y dosificaciones de los productos de salida.
- 13.Control automático de procesos: tipos, instrumentos y elementos de control.
- 14.Plan de análisis de riesgos y puntos críticos de control en los almacenes.
- 15.Aplicaciones informáticas para el control del almacén: manejo y control.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

- 1.Recepción y preparación de pedidos.
- 2.Organización de la salida de productos.
- 3.Documentación y registros de salida.
- 4.Etiquetado, marcado y envasado-embalado de productos.
- 5.Tipos, medios y condiciones de transporte externo de productos.

6.Útiles y equipos de carga: uso, mantenimiento y medidas de seguridad.

7.Sistemas de carga y colocación de la mercancía.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS CON ACTIVIDAD BIOLÓGICA.

1.Tipos de premezclas medicamentosas y vitamínico minerales.

2.Condiciones de embalaje y transporte.

3.Etiquetaje y contenido.

4.Características específicas de almacenamiento.

5.Manipulación según normativa. Medios de protección.

6.Registro de datos y movimientos. Trazabilidad

7.Vertidos y residuos. Protección del medio ambiente.