

OBJETIVO

Conseguir que los alumnos: Sean capaces de sacarle partido a un repertorio amplio pero sencillo de vocabulario, estructuras y fórmulas aprendidas. Pongan en juego los conocimientos generales del mundo hispano (referentes culturales, normas y convenciones de carácter sociocultural) que necesitan para desenvolverse en las diferentes transacciones en las que participan. Se comuniquen adecuadamente en un registro neutro, aunque con suficiente flexibilidad como para adaptarse a diferentes situaciones. Se expresen con razonable corrección, aunque vacilen o hagan pausas para pensar lo que van a decir y cometan errores (especialmente de pronunciación) sobre todo en situaciones imprevistas y de cierta tensión. Sepan cómo pedir a alguien que aclare o desarrolle lo que acaba de decir y sean capaces de plantear quejas y de relatar detalles de situaciones imprevistas (robos, accidentes, etc.). Sean capaces de realizar las transacciones que se requieren en la organización de un viaje o durante su desarrollo o en situaciones menos habituales en comercios, agencias de alquiler de coches, oficinas de correos, bancos, etc.

ÍNDICE

1. Recepcion y expedicion de mercancías.

1.1. Operaciones y comprobaciones generales en recepcion y en expedicion.1.2. Tipos y condiciones de contrato:1.2.1. Documentacion de entrada y de salida y expedicion.1.2.2. Composicion y preparacion de un pedido.1.2.3. Medicion calculo y pesaje de cantidades recibidas y expedidas.1.3. Proteccion de las mercancías carnicas.1.4. Transporte externo.1.5. Condiciones y medios de transporte.1.6. Graneles y envasados.1.7. Colocacion de las mercancías carnicas en el medio de transporte.

2. Control y manejo de tuneles y camaras de frio.

2.1. Sistemas de produccion de frio. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas:2.1.1. Fundamentos de la produccion de frio.2.1.2. Evaporadores. Compresores. Condensadores. Torres de refrigeracion.2.1.3. Fluidos refrigerantes. Ventajas e inconvenientes. Efectos medioambientales.2.1.4. Nuevos sistemas, nuevos fluidos, PSA.2.1.5. Parametros indicadores. Controles inmediatos, controles remotos.2.1.6. Registros y alarmas.2.2. Colocacion de mercancías carnicas. Sistemas de cierre y de seguridad.2.3. Tuneles de congelacion. Ajuste de temperaturas.2.4. Camaras de maduracion. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad.2.5. Camaras de conservacion. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos.2.6. Control instrumental de tuneles y camaras.2.7. Anomalías y defectos que puedan detectarse.2.8. Registros y anotaciones. Partes de incidencia.

3. Almacenamiento de derivados carnicos.

3.1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacen para derivados carnicos.3.2. Clasificacion y codificacion de mercancías con destino a la produccion carnica:3.2.1. Criterios de clasificacion: caducidad, utilidad, tamantildeo, resistencia y otros.3.2.2. Tecnicas y medios de codificacion.3.2.3. Marcaje de mercancías carnicas.3.3. Procedimientos y equipos de traslado y manipulacion internos:3.3.1. Metodos de descarga y carga de las mercancías carnicas.3.3.2. Itinerarios.3.3.3. Sistemas de transporte y manipulacion interna.3.3.4. Composicion, funcionamiento y manejo de los equipos.3.3.5. Mantenimiento basico de los equipos de carga, descarga y transporte interno.3.4. Ubicacion de mercancías:3.4.1. Metodos de colocacion, limitaciones.3.4.2. Optimo aprovechamiento de los espacios.3.4.3. Sentildealizacion de las mercancías carnicas almacenadas.3.5. Condiciones generales de conservacion de los productos:3.5.1. Control del almacen.3.6. Documentacion interna.3.7. Registros de entrada y salidas. Fichas de recepcion.3.8. Documentacion de reclamacion y devolucion.3.9. Ordenes de salida y expedicion. Albaranes.3.10. Control de existencias, stocks de seguridad, estocage minimo, rotaciones.3.11. Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos.

4. Medidas de higiene en carniceria-charcuteria y en la industria carnica.

4.1. Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados carnicos.4.2. Alteraciones de los alimentos.4.3. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne.4.4. Normativa:4.4.1. Legal de caracter horizontal y vertical aplicable al sector.4.4.2. Guias de practicas correctas de higiene.4.4.3. Control oficial y sistemas de autocontrol.4.4.4. Pautas de comprobacion e inspeccion.4.5. Medidas de higiene personal:4.5.1. Durante la manipulacion y procesado.4.5.2. En la conservacion y transporte.4.6. Requisitos higienicos generales de instalaciones y equipos:4.6.1. Caracteristicas de superficies, distribucion de espacios, ventilacion, iluminacion, servicios higienicos.4.6.2. Areas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuacion.4.6.3. Materiales y construccion higienica de los equipos.4.6.4. Limpieza de instalaciones y equipos.4.7. Niveles de limpieza:4.7.1. Concepto de limpieza y suciedad.4.7.2. Limpieza fisica, quimica, microbiologica.4.8. Procesos y productos de limpieza, desinfeccion, esterilizacion, desinsectacion, desratizacion:4.8.1. Fases y secuencias de operaciones.4.8.2. Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones.4.8.3. Desinfeccion y esterilizacion. Desinfectantes quimicos, tratamientos termicos.4.9. Sistemas y equipos de limpieza:4.9.1. Manuales.4.9.2. Sistemas automatizados.4.10. Tecnicas de sentildealizacion y aislamiento de areas o equipos.

5. Aplicaciones informaticas al control del almacen.

5.1. Manejo de base de datos.5.2. Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes.5.3. Manejo de hoja de calculo.5.4. Archivar e imprimir los documentos de control de almacen. Control de tuneles y camaras.