



Curso: Gestión de almacenes refrigerados para alimentos

Incluye:

- ✓ Manual del participante
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 8 horas

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en la gestión de almacenes refrigerados para alimentos.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante será capaz de garantizar la operación continua en almacenes refrigerados respetando la cadena de frío para alimentos.

Requisitos del participante: ninguno

Dirigido a:

- Supervisores, jefes, líderes de almacén
- Personal responsable de la gestión de almacenes refrigerados

Temario general.

1. Introducción a la gestión de almacenes refrigerados

- ¿Qué es la cadena de frío?
- Importancia de la cadena de frío
- NOM 251-SSA1-2009
- NOM-008-ZOO-1994
- Estudio de temperaturas en almacén
- Flujos correctos y accesibilidad
- Rotación de producto refrigerado
- Trabajo seguro en almacenes refrigerados

2. Recepción de materiales en el almacén refrigerado

- Zona de descarga
- Planeación y programación de entradas de productos refrigerados
- Requerimientos de las unidades antes de la apertura
- Descarga de productos refrigerados y congelados
- Inspección y liberación de la carga refrigerada
- Registro de movimientos e identificación
- Feedback a proveedores



3. Inventario en el almacén refrigerado

- ¿Qué es el inventario refrigerado y congelado?
- Análisis constante de inventario ABC
- Conteo cíclico
- Costeo del inventario
- Conservación del inventario
- Trazabilidad
- Tránsitos
- Merma

4. Salidas en el almacén refrigerado

- Ruta de surtido
- Zona de carga
- Surtido PCPS
- Baja de inventario
- Devoluciones
- Controles de salida
- Termograficadores

5. Conclusiones

Metodología: 50% teoría – 50% ejercicios y casos prácticos