

Acción formativa: “Certificado de profesionalidad de actividades auxiliares de comercio”

Fechas: 14 abril al 12 mayo. Horario: 9.00h-14.00h.

Lugar: Centro de Formación Océano Atlántico

(C/Francisco Oliván Bayle, 4. Zaragoza Tel. 976 972 541)

Nombre de la acción formativa:

Certificado de profesionalidad de actividades auxiliares de comercio. MF 1326_1
Preparación de pedidos (14-25 abril)

Modalidad: Presencial

Duración: 40 horas

Nivel de formación para acceso:

Titulación mínima: Estar en posesión del título de ESO.

Objetivo general:

Dotar a los/as alumnos/as de las herramientas profesionales necesarias para preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos..

Índice de contenidos

1. Operativa de la preparación de pedidos.

- Características y necesidad de la preparación de pedidos en distintos tipos de empresas y actividades.
- Consideraciones básicas para la preparación del pedido. ▪ Diferenciación de unidades de pedido y de carga. ▪ Tipos de pedido. ▪ Unidad de pedido y embalaje. ▪ Optimización de la unidad de pedido y tiempo de preparación del pedido.
- Documentación básica en la preparación de pedidos. ▪ Documentación habitual. ▪ Sistemas de seguimiento y control informático de pedidos. ▪ Control informático de la preparación de pedidos. ▪ Trazabilidad: concepto y finalidad.
- Registro y calidad de la preparación de pedidos. ▪ Verificación del pedido. ▪ Flujos de información en los pedidos. ▪ Codificación y etiquetado de productos y pedidos. ▪ Control y registro de calidad en la preparación de pedidos: exactitud, veracidad y normas de visibilidad y legibilidad de etiquetas.

2. Sistemas y equipos en la preparación de pedidos.

- Equipos de pesaje, manipulación y preparación de pedidos.

- Métodos habituales de preparación de pedidos:
 - Manual. ▪ Semiautomático.
 - Automático. ▪ Picking por voz. Sistemas de pesaje y optimización del pedido.
 - Equipos utilizados habitualmente en el pesaje y medición de pedidos. ▪ Unidades de volumen y de peso: interpretación.

- Consideración de técnicas y factores de carga y estiba en las unidades de pedido.
 - Factores operativos de la estiba y carga. ▪ Distribución de cargas y aprovechamiento del espacio. ▪ Coeficiente o factor de estiba: interpretación y aplicación a la preparación de pedidos. ▪ Mercancías a granel.

- Pesaje, colocación y visibilidad de la mercancía en la preparación de distintos tipos de pedidos.
 - Usos y recomendaciones básicas en la preparación de pedidos.
 - Colocación y disposición de productos y/o mercancías en la unidad de pedido.
 - Complementariedad de productos y/o mercancías. ▪ Conservación y manipulación de productos y/o mercancías.

3. Envases y embalajes.

- Presentación y embalado del pedido para su transporte o entrega.
 - Consideraciones previas. ▪ Embalaje primario: Envase. ▪ Embalaje secundario: cajas. ▪ Embalaje terciario: palés y contenedor.

- Tipos de embalaje secundario:
 - Bandeja. ▪ Box palet. ▪ Caja dispensadora de líquidos. ▪ Caja expositora. ▪ Caja de fondo automático. ▪ Caja de fondo semiautomático. ▪ Caja de madera. ▪ Caja de plástico. ▪ Caja con rejilla incorporada.
 - Caja con tapa. ▪ Caja de tapa y fondo. ▪ Caja de solapas. ▪ Cesta. ▪ Estuche. ▪ Film plástico. ▪ Plató agrícola. ▪ Saco de papel.

- Otros elementos del embalaje:
 - Cantonera. ▪ Acondicionador. ▪ Separador.

- Medios y procedimientos de envasado y embalaje.

- Operaciones de embalado manual y mecánico:
 - Consideraciones previas: dimensión, número de artículos o envases. ▪ Empaque. ▪ Etiquetado. ▪ Precinto.
 - Señalización y etiquetado del pedido.

- Control de calidad: visibilidad y legibilidad del pedido y/o mercancía.
 - Recomendaciones de AECOC y simbología habitual.

- Uso eficaz y eficiente de los embalajes: reducir, reciclar y reutilizar. 4. Seguridad y prevención de accidentes y riesgos laborales en la manipulación y preparación de pedidos.

- Fundamentos de la prevención de riesgos e higiene postural en la preparación de pedidos. ■ Accidentes y riesgos habituales en la preparación de pedidos.
- Recomendaciones básicas en la manipulación manual de cargas y exposición a posturas forzadas. ■ Señalización de seguridad. ■ Higiene postural. ■ Equipos de protección individual. ■ Actitudes preventivas en la manipulación de carga.
- Interpretación de la simbología básica en la presentación y manipulación de productos/mercancías.

4. Seguridad y prevención de accidentes y riesgos laborales en la manipulación y preparación de pedidos.

- Fundamentos de la prevención de riesgos e higiene postural en la preparación de pedidos. ■ Accidentes y riesgos habituales en la preparación de pedidos.
- Recomendaciones básicas en la manipulación manual de cargas y exposición a posturas forzadas. ■ Señalización de seguridad. ■ Higiene postural. ■ Equipos de protección individual. ■ Actitudes preventivas en la manipulación de carga.
- Interpretación de la simbología básica en la presentación y manipulación de productos/mercancías.

Nombre de la acción formativa:

Certificado de profesionalidad de actividades auxiliares de comercio. MF 1328_1
Manipulación y movimientos con transpalés y carretillas de mano. (50 horas) (28 abril-
12 mayo)

Modalidad: Presencial **Duración:** 50 horas

Objetivos

Dotar a los/as alumnos/as de las herramientas profesionales necesarias para manipular y trasladar productos en la superficie comercial y en el reparto de proximidad, utilizando transpalés y carretillas de mano.

Índice de contenidos

1. Operativa y documentación de movimiento y reparto de proximidad.

- Documentación básica de órdenes de movimiento: ■ albarán ■ nota de entrega
■ orden de pedido
- Operativa de las órdenes de trabajo y movimiento: eficiencia y eficacia.
- Movimientos dentro y fuera de la superficie comercial.
- Órdenes de reparto de proximidad: ■ Definición de recorrido ■ rutas de reparto.
■ Interpretación de callejeros locales
- Normas y recomendaciones de circulación, y carga y descarga.

2. Conducción de transpalés y carretillas de mano.

- Tipos y características de los equipos de trabajo móviles: ■ transpalés manuales o eléctricos ■ carretillas de mano ■ apiladores manuales o eléctricos ■ carretillas contrapesadas entre otros
- Localización de los elementos del equipo de trabajo.
- Optimización de tiempo y espacio
- Colocación y estabilidad de la carga. ■ Estiba, clasificación y agrupamiento.
- Simulación de maniobras en el movimiento de cargas con equipos de trabajo móvil.

3. Mantenimiento de primer nivel de transpalés y carretilla de mano.

- Pautas de comportamiento y verificación en el mantenimiento de transpalés y carretillas de mano.
- Herramientas y material de limpieza de los equipos.
- Recomendaciones básicas de mantenimiento de equipos del fabricante.
- Sistema hidráulico y de elevación.
- Cambio y carga de baterías.
- Comprobación rutinaria y mantenimiento básico de transpalés y carretillas de mano.
- Simulación de operaciones de mantenimiento de primer nivel.

4. Seguridad y prevención de accidentes y riesgos laborales en la manipulación de equipos de trabajo móviles.

- Normas y recomendaciones de seguridad ■ de movimiento ■ manipulación manual ■ conservación de productos.
- Normas de seguridad y salud en el movimiento de productos. ■ higiene postural ■ prevención de fatiga
- Higiene postural y equipo de protección individual en la manipulación de productos.
- Medidas de actuación en situaciones de emergencia

Metodología

El desarrollo del curso será eminentemente práctico y orientado a la aplicación de lo aprendido en el entorno empresarial. Además de contenidos teóricos, se realizarán ejercicios prácticos para adquirir los conocimientos y habilidades necesarias, y se verán numerosos ejemplos y casos reales.