MF1326_1: Preparación De Pedidos

Área: Comercial y Marketing
Modalidad: Teleformación
Duración: 40 h
Precio: 280.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

DESTINATARIOS

Personas ocupadas o desempleadas que deseen ampliar o mejorar sus conocimientos para perfeccionar las habilidades y competencias a la hora de preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos.

OBJETIVOS

- Interpretar la información contenida en órdenes de pedido de distinta naturaleza o de diferentes tipos de empresas o almacenes, tanto de carácter comercial como industrial.
- Interpretar la simbología y recomendaciones básicas en la manipulación manual, conservación y embalaje de pedidos de mercancías/productos de distinta naturaleza.
- Aplicar las medidas y normas de manipulación en el pesaje y acondicionamiento de pedidos, de forma manual y utilizando el equipo de manipulación habitual en la preparación de pedidos de acuerdo con unas órdenes y las recomendaciones y normativa de seguridad, higiene y salud.
- Realizar distintos tipos de preparación de pedidos y su embalaje, tanto de forma manual como con el equipo de embalaje, aplicando los criterios de etiquetado, peso, volumen y visibilidad de los productos o mercancías a partir de diferentes órdenes de pedido.

CONTENIDOS

Unidad 1: Operativa, sistemas y equipos en la preparación de pedidos

- Características y necesidad de preparación de pedidos en distintos tipos de empresas y actividades
- Consideraciones básicas para la preparación del pedido
- Documentación básica /habitual en la preparación de pedidos
- Registro y calidad de la preparación de pedidos
- Equipos de pesaje, manipulación y preparación de pedidos
- Métodos habituales en la preparación de pedidos
- Sistemas de pesaje y optimización del pedido
- Consideración de técnicas y factores de carga y estiba en las unidades de pedido
- Pesaje, colocación y visibilidad de la mercancía en la preparación de distintos tipos de pedido

Unidad 2: Envases y embalajes. Seguridad y prevención de accidentes y riesgos laborales en la manipulación y preparación de pedidos

- Presentación y embalado del pedido para su transporte o entrega
- Tipos de embalajes secundarios
- Otros elementos del embalaje
- Medios y procedimientos de envasado y embalaje

- Operaciones de embalado manual y mecánico
- Control de calidad: visibilidad y legibilidad
- Uso eficaz y eficiente de los embalajes: reducir, reciclar y reutilizar
- Fundamento de la prevención de riesgos e higiene postural
- Recomendaciones básicas en la manipulación manual de cargas y exposición a posturas forzadas
- Interpretación de simbología básica
-

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.