



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



CURSO DE PREPARACION DE PEDIDOS

Sector: COMERCIO

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 90.00 horas

Objetivos:

Teórica en gestión de pedidos: 40 horas

- Interpretar la documentación básica para la preparación de pedidos, albaranes, facturas y medios de pago

- Interpretar la simbología y recomendaciones básicas en la manipulación manual, conservación y embalaje de pedidos de mercancías/productos de distinta naturaleza. Señalización y etiquetado del pedido.

- 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 ordenes 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.

- Sistemas de identificación, localización y seguimiento de mercancías

Parte práctica: 20 horas

- Manejo las carretillas. Carné

PRL: 1 hora

- Evitar los accidentes laborales asociados al puesto de trabajo.

Informática: 29 horas

- Adquirir la práctica necesaria de operaciones sencillas de excel para poder trabajar como preparador de pedidos

- Manejo básico de internet y correo electrónico.

Contenidos:

Unidad didáctica 1. Operativa de la preparación de pedidos

Unidad didáctica 2 Sistemas y equipos en la preparación de pedidos

Unidad didáctica 3. Envases y embalajes

Unidad didáctica 4. Sistemas de identificación, localización y seguimiento de mercancías

Unidad didáctica 5. Radio frecuencia

Unidad didáctica 6. Operador de carretillas de manutención

Unidad didáctica 7. Internet como canal de venta

Unidad didáctica 8. Diseño comercial de páginas web

Unidad didáctica 9. Manipulación de alimentos

Unidad didáctica 10. Prevención de riesgos laborales

Unidad didáctica 11. Agenda 2030

Unidad didáctica 12. Excel básico

Contenidos Prácticos
A desarrollar en el Aula Taller de Almacén