ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF1326_1 Preparación de Pedidos

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

A través de este curso el alumnado podrá 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 que permitan 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.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. PREPARACIÓN DE PEDIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERATIVA DE LA PREPARACIÓN DE PEDIDOS

1. Características y necesidad de la preparación de pedidos en distintos tipos de empresas y actividades
2. Consideraciones básicas para la preparación del pedido
3. - Diferenciación de unidades de pedido y de carga

4. - Tipos de pedido
5. - Unidad de pedido y embalaje
6. - Optimización de la unidad de pedido y tiempo de preparación del pedido
7. Documentación basica en la preparación de pedidos
8. - Documentación habitual
9. - Sistemas de seguimiento y control informático de pedidos
10. - Control informático de la preparación de pedidos
11. - Trazabilidad: concepto y finalidad
12. Registro y calidad de la preparación de pedidos
13. - Verificación del pedido
14. - Flujos de información en los pedidos
15. - Codificación y etiquetado de productos y pedidos
16. - Control y registro de calidad en la preparación de pedidos: exactitud, veracidad y normas de visibilidad y legibilidad de etiquetas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SISTEMAS Y EQUIPOS EN LA PREPARACIÓN DE PEDIDOS

1. Equipos de pesaje, manipulación y preparación de pedidos
2. Métodos habituales de preparación de pedidos:
3. - Manual
4. - Semiautomático
5. - Automático
6. - Picking por voz
7. Sistemas de pesaje y optimización del pedido
8. - Equipos utilizados habitualmente en el pesaje y medición de pedidos
9. - Unidades de volumen y de peso: interpretación
10. Consideración de técnicas y factores de carga y estiba en las unidades de pedido
11. - Factores operativos de la estiba y carga
12. - Distribución de cargas y aprovechamiento del espacio
13. - Coeficiente o factor de estiba: interpretación y aplicación a la preparación de pedidos
14. - Mercancías a granel
15. Pesaje, colocación y visibilidad de la mercancía en la preparación de distintos tipos de

pedidos

16. - Usos y recomendaciones básicas en la preparación de pedidos
17. - Colocación y disposición de productos y/o mercancías en la unidad de pedido
18. - Complementariedad de productos y/o mercancías
19. - Conservación y manipulación de productos y/o mercancías

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASES Y EMBALAJES

1. Presentación y embalado del pedido para su transporte o entrega
2. - Consideraciones previas
3. - Embalaje primario: Envase
4. - Embalaje secundario: cajas
5. - Embalaje terciario: pales y contenedor
6. Tipos de embalaje secundario:
7. - Bandeja
8. - Box palet
9. - Caja dispensadora de liquidos
10. - Caja envolvente o Wrap around
11. - Caja expositora
12. - Caja de fondo automático
13. - Caja de fondo semiautomático
14. - Caja de madera
15. - Caja de plástico
16. - Caja con rejilla incorporada
17. - Caja con tapa
18. - Caja de tapa y fondo
19. - Caja de solapas
20. - Cesta
21. - Estuche
22. - Film plástico
23. - Plató agrícola
24. - Saco de papel
25. Otros elementos del embalaje:

26. - Cantonera
27. - Acondicionador
28. - Separador
29. Medios y procedimientos de envasado y embalaje
30. Operaciones de embalado manual y mecánico:
31. - Consideraciones previas: dimensión, número de artículos o envases
32. - Empaque
33. - Etiquetado
34. - Precinto
35. - Señalización y etiquetado del pedido
36. Control de calidad: visibilidad y legibilidad del pedido y/o mercancia
37. - Recomendaciones de AECOC y simbología habitual
38. Uso eficaz y eficiente de los embalajes: reducir, reciclar y reutilizar

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y RIESGOS LABORALES EN LA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE PEDIDOS

1. Fundamentos de la prevención de riesgos e higiene postural en la preparación de pedidos
2. - Accidentes y riesgos habituales en la preparación de pedidos
3. Recomendaciones basicas en la manipulación manual de cargas y exposición a posturas forzadas
4. - Senalización de seguridad
5. - Higiene postural
6. - Equipos de protección individual
7. - Actitudes preventivas en la manipulación de carga
8. Interpretación de la simbología básica en la presentación y manipulación de productos/mercancías

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS