

Preparación de pedidos.



Área: COMERCIO Y MARKETING

Modalidad: Teleformación

Duración: 40 h

Precio: 20.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CONTENIDOS

1. Operativa de la preparación de pedidos.

####

1.1 Características y necesidad de la preparación de pedidos en distintos tipos de empresas y actividades.

####

1.2 Consideraciones básicas para la preparación del pedido.

####

1.2.1 Diferenciación de unidades de pedido y de carga.

####

1.2.2 Tipos de pedido.

####

1.2.3 Unidad de pedido y embalaje.

####

1.2.4 Optimización de la unidad de pedido y tiempo de preparación del pedido.

####

1.3 Documentación básica en la preparación de pedidos.

####

1.3.1 Documentación habitual.

####

1.3.2 Sistemas de seguimiento y control informático de pedidos.

####

1.3.3 Control informático de la preparación de pedidos.

####

1.3.4 Trazabilidad: concepto y finalidad.

####

1.4 Registro y calidad de la preparación de pedidos.

####

1.4.1 Verificación del pedido.

####

1.4.2 Flujos de información en los pedidos.

####

1.4.3 Codificación y etiquetado de productos y pedidos.

####

1.4.4 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.

####

2.1 Equipos de pesaje, manipulación y preparación de pedidos.

####

2.2 Métodos habituales de preparación de pedidos:

####

2.2.1 Manual.

####

2.2.2 Semiautomático.

####

2.2.3 Automático.

####

2.2.4 Picking por voz.

####

2.3 Sistemas de pesaje y optimización del pedido.

####

2.3.1 Equipos utilizados habitualmente en el pesaje y medición de pedidos.

####

2.3.2 Unidades de volumen y de peso: interpretación.

####

2.4 Consideración de técnicas y factores de carga y estiba en las unidades de pedido.

####

2.4.1 Factores operativos de la estiba y carga.

####

2.4.2 Distribución de cargas y aprovechamiento del espacio.

####

2.4.3 Coeficiente o factor de estiba: interpretación y aplicación a la preparación de pedidos.

####

2.4.4 Mercancías a granel.

####

2.5 Pesaje, colocación y visibilidad de la mercancía en la preparación de distintos tipos de pedidos.

####

2.5.1 Usos y recomendaciones básicas en la preparación de pedidos.

####

2.5.2 Colocación y disposición de productos y/o mercancías en la unidad de pedido.

####

2.5.3 Complementariedad de productos y/o mercancías.

####

2.5.4 Conservación y manipulación de productos y/o mercancías.

####

3. Envases y embalajes

####

3.1 Presentación y embalado del pedido para su transporte o entrega.

####

3.1.1 Consideraciones previas

####

3.1.2 Embalaje primario: Envase.

####

3.1.3 Embalaje secundario: cajas.

####

3.1.4 Embalaje terciario: palés y contenedor

####

3.2 Tipos de embalaje secundario:

####

3.2.1 Bandeja.

####

3.2.2 Box palet.

####

3.2.3 Caja dispensadora de líquidos.

####

3.2.4 Caja envolvente o Wrap around.

####

3.2.5 Caja expositora.

####

3.2.6 Caja de fondo automático.

####

3.2.7 Caja de fondo semiautomático.

####

3.2.8 Caja de madera.

####

3.2.9 Caja de plástico.

####

3.2.10 Caja con rejilla incorporada.

####

3.2.11 Caja con tapa.

####

3.2.12 Caja de tapa y fondo.

####

3.2.13 Caja de solapas.

####

3.2.14 Cesta.

####

3.2.15 Estuche.

####

3.2.16 Film plástico.

####

3.2.17 Plató agrícola.

####

3.2.18 Saco de papel.

####

3.3 Otros elementos del embalaje:

####

3.3.1 Cantonera.

####

3.3.2 Acondicionador.

####

3.3.3 Separador.

####

3.4 Medios y procedimientos de envasado y embalaje.

####

3.5 Operaciones de embalado manual y mecánico:

####

3.5.1 Consideraciones previas: dimensión, número de artículos o envases.

####

3.5.2 Empaque.

####

3.5.3 Etiquetado.

####

3.5.4 Precinto.

####

3.5.5 Señalización y etiquetado del pedido.

####

3.6 Control de calidad: visibilidad y legibilidad del pedido y/o mercancía.

####

3.6.1 Recomendaciones de AECOC y simbología habitual.

####

3.7 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.

####

4.1 Fundamentos de la prevención de riesgos e higiene postural en la preparación de pedidos.

####

4.1.1 Accidentes y riesgos habituales en la preparación de pedidos.

####

4.2 Recomendaciones básicas en la manipulación manual de cargas y exposición a posturas forzadas.

####

4.2.1 Señalización de seguridad.

####

4.2.2 Higiene postural.

####

4.2.3 Equipos de protección individual.

####

4.2.4 Actitudes preventivas en la manipulación de carga.

####

4.3 Interpretación de la simbología básica en la presentación y manipulación de productos/mercancías.

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 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.