

PREPARACIÓN DE PEDIDOS

Código: 6732

➤ **Modalidad:** Distancia

➤ **Objetivos:**

Adquirir y/o actualizar conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo en el sector del almacén y logística, ofreciendo un correcto servicio y rápida respuesta ante problemas e inconvenientes. Analizar el concepto, tipos, características, función y posibilidades manuales o mecánicas, a través de procesos informatizados. Reconocer la maquinaria, sus diferentes cuidados y mantenimiento. Identificar cómo actuar en cada pedido, los diferentes sistemas de embalaje y almacenamiento, tipología de los productos, y los posibles riesgos a evitar. Identificar las normativas vigentes en el sector.

➤ **Contenidos:**

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.

Trazabilidad: concepto y finalidad, registro y calidad de la preparación de pedidos, verificación y flujos de información en los pedidos.

Codificación y etiquetado de productos y pedidos, control y registro de calidad en la preparación de pedidos.

Sistemas y equipos en la preparación de pedidos

Diferentes equipos de pesaje, manipulación y preparación de pedidos.

Métodos habituales de preparación de pedidos: manual, semiautomático, automático o *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 y coeficiente o factor de estiba: interpretación y aplicación a la preparación de pedidos.

La mercancía 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.

Envases y embalajes

PROGRAMA FORMATIVO

Presentación y embalado del pedido para su transporte o entrega, consideraciones previas: embalaje primario (envase), secundario (cajas), y terciario (palés y contenedor).

Tipos de embalaje secundario: bandeja, box palé, caja dispensadora de líquidos, envolvente o *wrap around*, expositora, de fondo automático y semiautomático, de madera, de plástico, con rejilla incorporada, con tapa, con tapa y fondo, de solapas, cesta, estuche, film plástico, plató agrícola y saco de papel.

Otros elementos del embalaje: cantoneras, acondicionadores y separadores.

Medios y procedimientos de envasado y embalaje, operaciones de embalado manual y mecánico según dimensión, número de artículos o envases.

Empaque, etiquetado y 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.

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 y actitudes preventivas en la manipulación de carga.

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