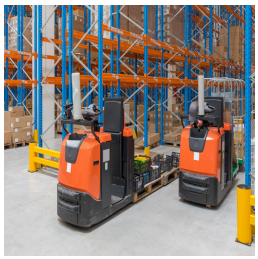
Logística de última milla



Área: FORMACIÓN PRIVADA. CURSOS EN ABIERTO
Modalidad: Presencial
Duración: 100 h
Precio: 600.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

23028CAT

CALENDARIO

Las clases serán de lunes a viernes, cinco horas diarias;

DESTINATARIOS

Personas que quieran abrirse un futuro profesional en un sector con una alta empleabilidad. Trabajadores de empresas que requieran incorporar o mejorar los procedimientos de última milla.

OBJETIVOS

Comprender la dinámica de la distribución de última milla. Manejar y disminuir incidencias y retrasos en las entregas. Optimizar las rutas de transporte.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Estructura y tipos de almacén

– Concepto y funciones del almacén.

– Tipología de almacenes.

– Diseño de un almacén.

– Flujo de mercancías en el almacén.

Unidad didáctica 2. Cadena de suministro y cadena logística

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Cadena de suministro. Supply chain: aprovisionamiento, producción y distribución.

Cadena Lógistica.

Operaciones de almacenaje:

Transporte de las mercancías y productos hasta el almacén o centro de logística

- Descarga

- Recepción

- Inventario

- Inspección y control de calidad

– Paletización y despaletización

– Desplazamiento a la zona de almacenaje

– Ubicación

– Desubicación

– Reaprovisionamiento y alimentación al picking

– Picking. Preparación de pedidos.

- Cross-docking

– Embalaje, etiquetaje, pesaje y control (packaging)

- Grupaje

– Traslado a la zona de expedición

– Consolidación de destinos

– Carga

– Expedición

– Distribución

- Servicio postventa

- Logística inversa

Unidad didáctica 3. Documentación básica del almacén

– La orden de trabajo.

– Notas de entrega.

– El albarán.

– Hoja de pedido.

– Packing-list.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

– Hoja de transporte.

Unidad didáctica 4. Equipos de manutención del almacén

– Equipos de almacenamiento: estanterías, tarimas, rolls

– Unidades de manipulación y almacenaje de mercancías. Paletización

– Equipos y medios para la protección física de la mercancía: envases y embalajes. Precintos, flejes y otros elementos de sujección.

– Equipos y medios para movimiento de cargas y mercancías en el almacén.

Unidad didáctica 5. 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.

- Control informático de la preparación de pedidos.

- Trazabilidad: concepto y finalidad.

- Registro y calidad de la preparación de pedidos.

Verificación del pedido.

Flujos de información en los pedidos.

Codificación y etiquetado de productos y pedidos.

Control y registro de calidad en la preparación de pedidos: exactitud, veracidad y normas de visibilidad y legibilidad de etiquetas.

Unidad didáctica 6 Sistemas y equipos en 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.

- Documentación básica en la preparación de pedidos.

- Registro y calidad de la preparación de pedidos.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

- Equipos de pesaje, manipulación y preparación de pedidos.

- Métodos habituales de preparación de pedidos.

Manual.

Semiautomático.

Automático.

- 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.

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

- Mercancías 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.

Unidad didáctica 7. Embases y emabalajes

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

Consideraciones previas

Embalaje primario: envase.

Embalaje secundario: cajas.

Embalaje terciario: palés y contenedor

- Tipos de embalaje secundario:

Bandeja.

Box palet.

Caja dispensadora de líquidos.

Caja envolvente o Wrap around.

Caja expositora.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Caja de fondo automático.

Caja de fondo semiautomático.

Caja de madera.

Caja de plástico.

Caja con rejilla incorporada.

Caja con tapa.

Caja de tapa y fondo.

Caja de solapas.

Cesta.

Estuche.

Film plástico.

Plató agrícola.

Saco de papel.

- Otros elementos del embalaje:

Cantonera.

Acondicionador.

Separador.

- Medios y procedimientos de envasado y embalaje.

- Operaciones de embalado manual y mecánico:

Consideraciones previas: dimensión, número de artículos o envases.

Empaque.

Etiquetado.

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.

Unidad didáctica 8. Sistemas de identificación, localización y seguimiento de mercancías

– Identificación, localización y seguimiento de mercancías. Trazabilidad

– Codificación y etiquetas.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

– Etiquetaje e identificación RFID

– Terminales portátiles.

- Pick by voice, pick to light.

Unidad didáctica 9. Gestión de almacén por radio frecuencia

- Introducción a los sistemas de gestión de almacén (SGA o WMS)

- Infraestructura necesaria: informática y de equipamiento.

- Principales sistemas (SAP, NAVISION, EasyWMS)

- Procesos: recepción, expedición, inventario, devoluciones, reubicaciones,

- Indicadores.

Unidad didáctica 10. Ecommerce

Fundamentos del eCommerce

Las relaciones comerciales a través de Internet:

Utilidades de los sistemas on line: navegadores, correo electrónico, mensajería

instantáneas, teletrabajo, listas de distribución y otras utilidades

El plan de negocio

Modelos de comercio a través de Internet: ventajas, tipos, eficiencias y eficacia

Servidores on line: servicios gratuitos, coste y rentabilidad de la comercialización on line

El internauta como cliente potencial y real: perfil del internauta, comportamiento del

cliente internauta, marketing viral

Tiendas virtuales: tipología de tiendas virtuales, el escaparate virtual, visitas guiadas,

acciones comerciales y banners.

Medios de pago en internet: seguridad y confidencialidad, tpv virtual, transferencias,

cobros contrareembolso.

Marketing para el ecommerce

La logística en el ecommerce

Atención al cliente en el ecommerce

Conflictos y reclamaciones de clientes: gestión on line de reclamaciones, garantías de la comercialización on line, buenas prácticas en la comercialización on line

Aspectos legales del ecommerce

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Unidad didáctica 11. Logística de última milla

Última Milla

Tipo de paquetería y transporte

Programación de envíos y ruteo

Gestión de conductores

Entrega o Shipping

Unidad didáctica 12. Logística inversa

Definición de logística inversa y servicio postventa

Puntos clave para ofrecer un buen servicio postventa

Estrategia y políticas de devolución: claves, para generar experiencias, fidelizar clientes y conseguir confianza en el comercio electrónico

Etapas de la logística inversa: Recogida, Acondicionamiento, Reintegración, Liquidación Flujos posibles de la logística inversa

Opciones posibles según el estado del producto devuelto y los acuerdos con proveedores o fabricantes

Canales para realizar devoluciones

Centros de devolución online: Tiendas físicas, Directamente con el proveedor de transporte (documentación adjunta en los envíos), Logística inversa, alternativas para la recogida, Puntos de conveniencia, Locker, Oficina proveedor transporte, Domicilio, Retornos, Rechazos y Devoluciones, Diferencias entre Rechazos y Devoluciones.

Unidad didáctica 13. El repartidor/a

El repartidor/a a domicilio

Atención al cliente y calidad de servicio

Manejo de tecnologías de movilidad

Planificación de rutas y seguimiento de envíos

Resolución de incidencias.

Conducción segura y eficiente.

Unidad didáctica 14. Operador de carretillas de manutención

Marco Normativo correspondiente, Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales y Anexo II del Real Decreto 1215/97, y de conformidad al programa formativo de la Norma UNE 58451 de 2016

Contenido de la formación teórica común:

a) Mentalización general sobre riesgos, accidentes, seguridad laboral, etc.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

b) Conceptos básicos de uso habitual.

c) Legislación básica (seguros y responsabilidades), incluyendo el conocimiento de esta norma.

d) Símbolos y pictogramas.

e) Descripción general de las partes de la carretilla y de los equipos utilizados, terminología. Diferencias esenciales respecto al automóvil.

f) Implicaciones debidas al entorno de trabajo (emisiones, nivel sonoro, compatibilidad electromagnética, atmósferas peligrosas, etc.), estado de pavimentos y suelos, suelos consolidados, puertas, montacargas, rampas y pendientes, cables eléctricos, muelles de carga; Condiciones de los lugares de trabajo conforme a la legislación vigente.

g) Carga nominal, carga admisible, centro de carga, altura de elevación, alcance de brazo, gráficos de carga.

h) Tipos de estanterías, sistemas de almacenaje.

i) Pasillos de maniobra, tráfico mixto con peatones.

j) Utilización en vías públicas o de uso común.

k) Control diario de puesta en marcha, comprobaciones visuales y funcionales, frenos, claxon, etc.

l) Mantenimiento preventivo típico, ruedas, niveles.

m) Equipos de protección individual, según zona o tipo de trabajo.

n) Estacionamiento de la máquina en aparcamiento.

Contenido de la formación teórica específica para cada categoría:

a) Información sobre la carretilla a utilizar.

b) Componentes habituales existentes en la carretilla, mandos.

c) Operaciones de carga de combustible, diésel, gasolina, gas, carga de baterías.

d) Operaciones típicas en el uso diario de la máquina.

e) Estabilidad del conjunto. Afectaciones de la estabilidad, triángulo de sustentación, tipos de ruedas y neumáticos, velocidad, tipos de dirección. Utilización en rampas.

f) Conducción en vacío y con carga, velocidad de desplazamiento, tipos de dirección, radio de giro, frenado.

g) Operaciones de elevación, limitaciones de carga por altura de elevación, por utilización de accesorios. Visibilidad.

h) Utilización de accesorios especiales para unidades de carga determinadas. Afectación a la capacidad de carga admisible.

i) Cargas oscilantes, o con centro de gravedad variable.

j) Elevación de personas. Límites y condicionantes en función de su uso habitual o excepcional.

k) Manuales del operador facilitados por el fabricante del equipo.

l) Procedimientos a seguir en caso de situación de riesgo, retención del operador, cinturón de seguridad, etc.

Unidad didáctica 15 Manipulación de alimentos

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

• Clasificación de los alimentos

- Concepto de alimento

- Tipos de alimentos

- Criterios de calidad

• Identificación las fuentes de contaminación de los alimentos

- Concepto de contaminación en alimentos

- Tipo, vías y fuentes de contaminación

• Reconocimiento de los factores de crecimiento de los microorganismos en alimentos

- Tipos de microorganismos

- Factores de crecimiento

- Alimentos de alto y bajo riesgo para la contaminación por microorganismos

- Enfermedades transmitidas por microorganismos en alimentos

• Distinción de los métodos conservación de los alimentos

- Métodos físicos: temperatura y contenido en agua

- Métodos químicos

- Envasado. Envasados específicos. Productos no envasados

- Etiquetado

- Almacenamiento

• Adopción de medidas de limpieza e higiene en la manipulación de alimentos

- Higiene personal

- Locales e instalaciones

- Residuos y reciclado de residuos

- Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos

- Control de plagas

• Reconocimiento de la normativa aplicable a la manipulación de los alimentos

- Sistema de autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)

- Reglamento europeo 852/2004

- Reglamento europeo 1169/2011 sobre alérgenos

- Real Decreto 109/2010

- Medidas legislativas actuales

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Unidad didáctica 16 Prevención de riesgos laborales

Factores y situaciones de riesgo personal más comunes.

Normativas de seguridad y medios de protección. (General y personal).

Señalizaciones y medidas preventivas.

Actuación en caso de emergencia.

Epis

Unidad didáctica 17. Agenda 2030
Los objetivos de desarrollo sostenible.
Estrategia Española de desarrollo sostenible Economía circular

Ejemplos de aplicación de los principios de la Economía Circular

Fuentes de creación de valor en la Economía Circular.

Beneficios de la Economía Circular.

Es el momento de la Economía Circular.

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Realización de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos en relación con los contenidos del curso.

Realización de prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico. En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en talleres donde los alumnos y alumnas pueden poner en práctica todo lo aprendido en las aulas teóricas.

Se realizarán clases prácticas de almacén, pedidos, manejo de carretillas de manutención con transpaleta manual, eléctrica y carretilla contrapesada.

Las prácticas con carretillas de manutención tendrán el siguiente contenido:

a) Conocimiento de las partes de la máquina, control visual de características, mantenimiento, mandos, placas, manuales.

b) Comprobación de puesta en marcha, dirección, frenos, claxon, etc.

c) Maniobras sin carga, desplazamiento en ambas direcciones, velocidades, giros, frenadas, utilización en rampas.

d) Maniobras similares con carga.

e) Carga y descarga de camiones, colocación y retirada de cargas en estanterías, apilado y retirado de cargas en superficie libre.

f) Gráfico de cargas, comprobación efecto de las dimensiones de la carga.

g) Con accesorios, pinzas, contenedores, pescantes, etc.

h) Maniobras extraordinarias, como cargas de dimensiones o características fuera de lo normal por su longitud, forma, manejo de una carga simultáneamente con dos carretillas, etc.

Esta fase de prácticas incluye la realización de una visita guiada con personal de Mercamadrid a los mercados mayoristas, en horas de plena actividad.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Durante la misma el alumnado visitará y podrá escuchar las explicaciones de los principales mayoristas, consiguiendo así un aprendizaje más directo y real de los sistemas de venta, exposición e identificación de productos, escaparatismo, cumplimento de la normativa, etc.

MATERIALES

Material didáctico:

Con la finalidad de aumentar las competencias tecnológicas del alumnado y disminuir el volumen de papel, se habilita un classroom y todas las herramientas de work space de google desde donde el alumnado tiene acceso a todo el material didáctico y documentación complementaria del curso.

Se verifica que todo el alumnado disponga de cuenta de correo para el acceso al material.

Guía del alumnado en soporte papel y digital.

Equipamiento:

Epis para la parte presencial: chaleco reflectante; en cursos de logística/almacén guantes de seguridad; en cursos de producto fresco delantal, gorro desechable, guantes desechables, mascarilla, bata, etc.

Se hace entrega de botas de seguridad en los cursos de logística que obligatoriamente deberá llevar el alumnado en las clases y no podrá acceder al examen práctico sin los epis correspondientes.

Material para la realización de las prácticas.

Bolsa y bolígrafo.

METODOLOGIA

El curso se imparte bajo la modalidad de presencia, cuya característica principal es la participación del alumnado en el proceso de aprendizaje, puesto que el alumnado es la figura protagonista de dicho proceso, asumiendo el profesorado el rol de mediador entre los alumnos y alumnas y los conocimientos, destrezas y actitudes a desarrollar.
Nuestra metodología está adaptada a alumnado procedente de diferentes contextos, y sabiendo trabajar con grupos heterogéneos, realizando un proceso de aprendizaje personalizado e individualizado.

Pretendemos que los alumnos y alumnas adquieran las competencias (capacidades, destrezas y habilidades) necesarias para el desempeño del puesto de trabajo.

Apostamos por el aprendizaje constructivo así como por el aprendizaje que fomenta la participación y trabajo en equipo.

Dada las características de la acción formativa se trata de una formación eminentemente práctica, en la que el profesorado expone determinados conceptos que de forma inmediata el alumnado puede poner en práctica.

Se trata de una formación flexible en la que el profesorado está preparado ante la demanda y progre¬sos de todos y cada uno de los alumnos y alumnas con el fin de dar soluciones inmediatas.

Existe una comunicación mutua y continua entre profesorado, equipo de coordinación del centro de formación y alumnado y, a partir de esa interacción, se persigue la conciencia de constitución de grupo.

Características generales de nuestra metodología:
- Presentación del curso.
- Exposición de la programación, planificación y organización del curso.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

- Entrega de la documentación, material y equipamiento del curso.
- Explicación del material didáctico y del uso del classroom.
- Definición de objetivos.
- Exposición de los contenidos teóricos.
- Realización de ejercicios y casos prácticos y/o teóricos prácticos, utilizando las siguientes metodologías: resolución de ejercicios y problemas, demostración práctica, aprendizaje basado en problemas, estudio de casos, aprendizaje por proyectos y aprendizaje cooperativo.
- Resumen de los contenidos expuestos.
- Realización de pruebas de evaluación teórica y práctica.

Al inicio del curso el profesorado analiza el nivel inicial del alumnado con la finalidad de poder personalizar y adaptar la formación al conjunto de la clase.

Durante las horas de teoría el profesorado expone los contenidos de forma dinámica, utilizando para ello material audiovisual (presentaciones, fotografías proyectadas, videos y otros recursos didácticos).

METODOLOGÍA APLICADA A LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS

Consisten en la realización de algunas de las siguientes actividades, a criterio del profesorado:
- Resolución de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos y problemas en relación con los contenidos del curso., demostraciones prácticas, aprendizaje basado en problemas, estudio de casos, aprendizaje por proyectos y aprendizaje cooperativo.
- Realización de clases prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico. En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en talleres donde los alumnos y alumnas pueden poner en práctica todo lo aprendido en las aulas teóricas..

REQUISITOS

No es necesario acreditar un nivel mínimo de formación para seguir el curso.

Se debe tener en cuenta para los cursos de frescos y de carretillas que se manejan equipos y herramientas potencialmente peligrosos.

Los menores de edad y mayores de dieciséis años deberán aportar autorización del tutor/a legal en los cursos o sesiones presenciales.

El alumnado que se matricule de forma individual deberá aportar dni/nie.

El alumnado deberá disponer de un conocimiento equivalente de A2 de español.

Son necesarios conocimientos de ofimática a nivel de usuario, en cursos de modalidad teleformación.

CONTROLES APRENDIZAJE

A lo largo de todo el proceso formativo, el profesorado realiza una evaluación continua que tiene como finalidad poder conocer el nivel de progreso del alumnado, teniendo en cuenta su actitud en clase, su asistencia, cumplimiento de las normas, su participación, la asimilación de contenidos, desarrollo de prácticas, etc.
Se realiza una prueba de evaluación final teórica, con preguntas sobre el contenido del curso que el alumno/a debe superar.
Además se realiza una evaluación de la parte práctica con la finalidad de evaluar la adquisición de habilidades, destrezas, aptitudes, actitud, etc. que el alumno/a debe superar.
El alumnado debe asistir al 75% de las clases.
Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a.
Criterios de evaluación para el apto/a global del curso

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

- Asistencia al 75% de las horas del curso.
- Realización y aprobación de examen teórico.
- Realización y aprobación de examen práctico (en caso de que haya).

Criterios de evaluación para el apto/a global del curso en formación con carretillas.

- Asistencia al 75% de las horas del curso (se computa todo junto teoría y práctica)
- Realización y aprobación de examen teórico
- Realización y aprobación de examen práctico

En los cursos de carretillas el alumnado debe presentarse al examen práctico con las botas de seguridad que se la han entregado y asistir a todas las clases.

DIPLOMAS

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a y se le hará entrega del correspondiente Certificado o Diploma o documento justificativo, que podrá ser:

- De aptitud y aprovechamiento si se han superado los requisitos de evaluación exigidos.

- De simple participación si la evaluación ha resultado No apto/a.

Adicionalmente se concede el certificado Norma UNE 58451 de operario/a de carretillas de manutención para transpaleta manual, transpaleta eléctrica y carretilla contrapesada.

Adicionalmente se concede el certificado de manipulación de alimentos

OBSERVACIONES

Instalaciones:

Mercamadrid cuenta desde el año 2002 con un Edificio de Formación, en la calle 40, junto a la Nave B del Mercado de Frutas y Hortalizas, que consta de dos plantas y una superficie de 1.124m², exclusivamente dedicada a Formación y Empleo.
El Centro dispone de Licencia de apertura y actividad para Formación otorgada (120/2003), así como informe de accesibilidad.
El edificio cuenta con aulas teóricas, un aula magna para presentaciones y 1 aula/taller polivalente, servicios administrativos, sala de profesores, área de descanso y aseos.
Perfectamente equipadas, nuestras aulas disponen de luz natural y artificial, sistema de climatización centralizado frio/calor, conexión a internet por wifi y cable, papelógrafo, pizarra tipo Villeda, ordenador para el profesor, proyector y la posibilidad de disponer de equipamiento informático completo para los alumnos en los cursos que así lo requieran.
Además, dispone de taller de Pescadería, Comercio y Almacén en la unidad alimentaria.

Aula teórica para el desarrollo del programa formativo
Todas nuestras aulas cuentan con:
- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audiovisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.
- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

- Conexión a Internet.

Evaluación de la calidad de la formación
Con el objeto de evaluar la calidad de la formación, se pone a disposición del alumnado de un cuestionario de Evaluación de la calidad que se cumplimentará de forma anónima y voluntaria a través de la plataforma.

Contacto

Calle 40 número 4B Tfno +34 917 850 000 Mercamadrid 28053 Madrid

formacion@mercamadrid.es

Cómo llegar
https://www.mercamadrid.es/mercamadridformacion/ubicacion-del-centro-de-formacion-de-mercamadrid-como-ponerse-en-contacto-con-el-centro-de-formacion-de-mercamadrid/

Sugerencias

Mercamadrid dispone de un sistema de gestión de la calidad basado en la Norma UNE EN ISO 9001, en el marco de este sistema podrá plantear sus sugerencias/quejas/reclamaciones a través del email formacion@mercamadrid.es.

Uso de las imágenes y videos durante el desarrollo del curso:

Durante el desarrollo del curso queda terminantemente prohibido distribuir imágenes y vídeos fuera del ámbito educativo, sólo se podrán subir a classroom o a la plataforma de teleformación. Cualquier imagen distribuida en redes sociales, sitios web, etc. serán notificadas como uso no autorizado por parte de Mercamadrid, S.A.

Descuentos

10% descuento para desempleados

Bonificación de la formación

Formación bonificable para trabajadores con cargo al crédito de formación.

Accesibilidad web:

Nuestra plataforma es Moodle accesibilidad acorde al standar WCAG 2.1 AA.

Nuestros cursos disponen de la herramienta bloque de accesibilidad de Moodle. Puedes obtener más información acerca de sus funcionalidades en el siguiente enlace: https://docs.moodle.org/all/es/Bloque_de_Accesibilidad

Debe tener en cuenta que el equipo que utilice para la formación debe ser accesible.

Acreditación:

Certificado oficial de manipulación de alimentos

Certificado de Operador/a de carretillas de manutención UNE 58451 para transpaleta manual, eléctrica y carretilla contrapesada.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.