



CAJA-REPOSICIÓN



Área: FORMACIÓN PRIVADA. CURSOS EN ABIERTO

Modalidad: Teleformación

Duración: 70 h

Precio: 350.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CALENDARIO

La plataforma de formación está abierta las 24 horas del día los siete días a la semana para que puedas realizar el curso a tu ritmo.

DESTINATARIOS

Personas que vayan a desempeñar un puesto de trabajo en el sector de comercio.

OBJETIVOS

Al finalizar el curso de formación, los alumnos estarán en condiciones de prestar sus servicios profesionales como cajero/a o reponedor/a con la responsabilidad propia de su nivel, en cuanto a poder atender al cliente y ofrecerle el producto más adecuado, así como llevar a cabo un tratamiento, acondicionamiento, preparado, envasado, etiquetado, etc. óptimo, siendo asimismo capaces de actuar en todo momento conforme a los métodos establecidos en el cumplimiento normativo de calidad, medio ambiente, seguridad y normativa técnico-sanitaria vigente.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Seguridad e higiene.

Agentes causantes de las transformaciones en los alimentos.

Alteración de los alimentos.

Contaminación de los alimentos.

Principales intoxicaciones y toxiinfecciones.

Normativa.

APPCC (puntos críticos).



Trazabilidad.

Sistemas de Gestión de la Calidad.

Guías de prácticas correctas de higiene.

Control oficial y sistemas de autocontrol.

Pautas de comprobación e inspección.

Medidas de higiene personal: Manipulador de alimentos.

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.

Limpieza y desinfección.

Desinsectación y desratización.

Tratamiento de residuos y desperdicios.

Alérgenos.

Unidad didáctica 2. Recepción, almacenamiento y conservación.

Almacenes

Recepción de mercancías.

Documentación del almacén

Almacenamiento.

Conservación.

Manejo de los elementos de manutención. Transpaleta manual

Unidad didáctica 3. Reposición.

Los productos en el punto de venta.

Tipos de productos en el punto de venta.

Identificación de los productos en el punto de venta.

Colocación de los productos en el punto de venta.

Merchandising

Unidad didáctica 4. Caja.

Cajas registradoras y tipos.

El TPV

Medios de lectura.



Medios de pago

Manejo de la caja.

Unidad didáctica 5. 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

MATERIALES

El alumnado dispone de todo lo necesario para el desarrollo del curso en la plataforma de teleformación.

- Manual de formación
- Guía didáctica
- Calendario
- Ejercicios
- Exámenes
- Documentación administrativa del curso

METODOLOGIA

Características generales de nuestra metodología:

La principal característica de nuestra metodología es que el proceso de aprendizaje se desarrolla a través de las tecnologías de la información y comunicación telemáticas, posibilitando la interactividad del alumnado, dinamizadores, profesorado y recursos situados en distinto lugar.

Las principales características de esta modalidad son:

- Accesibilidad y flexibilidad: la plataforma y sus recursos son accesibles las 24 horas del día los 7 días de la semana, desde cualquier lugar, lo que supone un acceso al curso con independencia de la localización.
- Uso de las tecnologías de la información y comunicación telemática: implica que el material didáctico, los recursos que facilitan el aprendizaje, el seguimiento del curso y su control y evaluación están en la plataforma de teleformación.
- Interactividad: se produce un intercambio de conocimientos y experiencias profesionales sobre la materia entre el alumnado y el profesorado, y entre el propio alumnado a través de las herramientas de comunicación presentes en la plataforma de teleformación.
- Autoestudio: el material didáctico disponible en la plataforma está estructurado en módulos y/o unidades didácticas para facilitar el aprendizaje, pudiendo comprobar en todo momento tu progreso a través de la realización de ejercicios, casos prácticos y pruebas de evaluación que te ayudan a valorar el aprendizaje conseguido.
- Interacción teórica/práctica: la metodología utilizada permite el aprendizaje teórico y aplicabilidad práctica de los contenidos.



Comunicación de inicio al alumnado:

El alumnado recibe su alta en la plataforma de teleformación a través de email, con la información básica explicativa de la realización del curso, con las fechas de inicio y fin y sus claves de acceso.

En este correo dispone de la información para verificar los requisitos técnicos para la realización del curso y datos de contacto en caso de dificultades técnicas.

Recursos humanos del centro de formación:

El centro de formación pone a disposición del alumnado los siguientes recursos humanos, disponibles durante todo el desarrollo del curso.

- Equipo de coordinación: que efectúa las labores de seguimiento en el desarrollo del curso por parte del alumnado, apoyándole y motivándole en el proceso de enseñanza/aprendizaje dentro del entorno virtual formativo, su acceso se encuentra disponible a través del buzón de la plataforma, foros y por teléfono.
 - Profesorado: personas expertas en la materia a estudiar, con la capacidad de orientar al alumnado a lo largo del desarrollo del proceso formativo, resolviendo sus dudas, y controlando su progreso de aprendizaje, disponible a través del buzón de la plataforma y foros.
 - Servicio de asistencia técnica: a través de la plataforma el alumnado puede solicitar asistencia técnica.
- Las respuestas a las consultas por foro o por email se contestan en un plazo no superior a 24 horas.

Se realizará una tutoría síncrona de una hora de duración semanal.

Guías e información para el alumnado:

En la plataforma se incluye una sección donde se pone a disposición del alumnado la guía pedagógica, guía de uso de la plataforma, los datos de la acción formativa y del centro de formación, el calendario del curso y de tutorías, el sistema de evaluación del aprendizaje, etc.

Calendario:

Se dispone de un calendario donde se indican las fechas de inicio de y fin de curso, las fechas orientativas para realizar las pruebas de evaluación y ejercicios, convocatorias de chats etc.

Recursos:

Se pone a disposición del alumnado otros recursos como:

- Foros: en los que tanto el profesorado y alumnado, como el alumnado entre sí, plantean situaciones, debaten situaciones prácticas, aportan informaciones prácticas, resuelven casos, etc.

Al inicio de cada semana se inserta un mensaje en el foro con la planificación didáctica semanal y con las tareas a desarrollar por el alumnado.

Se insertan foros de discusión sobre temas de actualidad.

Se insertan foros de novedades y temas de actualidad.

- Chats, en los que el profesorado y el alumnado, a través de un contacto directo y on-line, abordan temas de interés, aportan experiencias, trabajan los contenidos en grupo, etc. Se realizará un chat semanal.
- Clases en línea: a lo largo del curso el alumnado dispone de clases programadas en línea con el profesor, a través de la herramienta gotomeeting.

Material didáctico

El curso estructura sus contenidos teóricos según se describe a continuación:

- Contenido didáctico, organizado en Unidades formativas.
- Glosario y/o bibliografía y/o biblioweb y/o documentación de referencia.
- El material didáctico se compone de pdf de fácil visualización por el alumnado.
- Por cada Unidad formativa se incluye como mínimo un vínculo a un vídeo.

El curso estructura sus contenidos prácticos según se describe a continuación:

- Ejercicios y actividades interactivas, mínimo uno por unidad didáctica.
- Controles (pruebas de evaluación): herramienta a través de la cual se conoce el grado adquirido de conocimientos.

La herramienta que se utiliza para evaluar, y a su vez seguir y controlar tu proceso formativo, son los controles que deberán ser realizados en la plataforma, según la programación indicada. Uno por unidad didáctica y uno final.

Cuando se realizan las pruebas de evaluación, con carácter inmediato se pueden ver las respuestas correctas y la calificación.

- Foros sobre un tema de interés por cada unidad didáctica.



Superación del curso

Requisitos para la superación del curso con calificación de apto/apta.

- Conexión regular a la plataforma.
- Lectura y estudio de los contenidos (material didáctico).
- Realización al menos del 75% de las pruebas de evaluación.
- Realización al menos del 75% los ejercicios planteados por el equipo académico.

Si se va a bonificar esta formación siempre que además de lo anterior cumplas con los siguientes requisitos:

- Conexión a la plataforma del 75% de las horas de duración del curso (la plataforma dispone de un reloj que contabilizará tu tiempo de conexión).
- Descargar las guías del alumnado y el cuestionario de satisfacción.
- Poner un mensaje de debate sobre un tema de interés relacionado con la temática del curso en el foro general del curso.
- Participar al menos una vez en el chat o en las actividades que proponga el tutor.

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.

Hardware necesario y periféricos asociados:

- Pc multimedia, tableta o smartphone.
- Tarjeta de sonido.
- Altavoces/cascos.
- Impresora en el caso de querer imprimir el material.

Software necesario:

- Sistema operativo Microsoft Windows XP o superior o similares.
- Correo electrónico.
- Navegadores: Chrome, Explorer, Mozilla, etc.
- Además, para tener acceso a diversos contenidos de las aulas, se deberá tener instalado adobe Reader y adobe flash player y haber desactivado el bloqueador de ventanas emergentes.

Nivel de formación necesario para ingresar:

- No es necesario acreditar un nivel mínimo de formación para seguir el curso.
- Son necesarios conocimientos de ofimática a nivel de usuario.

Seguimiento del alumnado:

Durante todo el desarrollo del curso nuestro equipo docente y de coordinación, revisan el grado de seguimiento del alumnado, comprobando que han podido iniciar el curso, que siguen la programación planificada, con la finalidad de conseguir el éxito de su formación.

Informes de seguimiento del alumnado:

Una vez finalizado el curso se emiten los siguientes informes:

- Informe de conexiones
- Informe de calificaciones
- Informe de formación
- Informe de gotomeeting

REQUISITOS

No se requieren requisitos especiales.

DIPLOMAS

mercamadrid formación



A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento donde se reflejan las características de la acción formativa impartida y los contenidos.

Adicionalmente se concede el certificado de manipulador de alimentos y de operario/a de carretillas de manutención.