



Preparación de pedidos. ECOMMERCE



Área: FORMACIÓN PRIVADA. CURSOS EN ABIERTO
Modalidad: Presencial
Duración: 40 h
Precio: 200.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

CALENDARIO

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

DESTINATARIOS

Personas que vayan a ocupar un puesto de trabajo en logística o comercio para las actividades de preparación de pedidos o comercio electrónico. Esta formación capacita para ocupar puestos de operario/a de preparador/a de pedidos y otros puestos relacionados con la logística, ampliamente demandados en esta situación de crisis

OBJETIVOS

Interpretar y desarrollar órdenes de pedido de distinta naturaleza o de diferentes tipos de empresas o almacenes, tanto de carácter comercial como industrial, aplicándose de manera particular a los pedidos realizados mediante comercio electrónico.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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.

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.

Realizar distintos tipos de preparación de pedidos y su embalaje, tanto de forma manual como con el equipo de embalaje, aplicando los criterios de etiquetado, peso, volumen y visibilidad de los productos o mercancías a partir de diferentes órdenes de pedido.

Conocer los sistemas actuales de preparación de pedidos, picking, packing y radiofrecuencia.

Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.



Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.

Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.

Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.

Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.

Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos

Evitar los accidentes laborales asociados al puesto de trabajo.

Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medio ambiente derivados de la actividad del sector.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. 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 2 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.
- Equipos de pesaje, manipulación y preparación de pedidos.
- Métodos habituales de preparación de pedidos.
- 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 3. Envases y embalajes.

- Presentación y embalado del pedido para su transporte o entrega.
- Tipos de embalaje secundario.
- Otros elementos del embalaje.
- Medios y procedimientos de envasado y embalaje.
- Operaciones de embalado manual y mecánico.
- 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 4. Sistemas de identificación, localización y seguimiento de mercancías.

- Identificación, localización y seguimiento de mercancías.
- Codificación y etiquetas.
- Medios.
- Terminales portátiles y sistemas de reconocimiento de voz. - Pick to voice.
- Pick to light.

Unidad didáctica 5. 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. - Interpretación de la simbología básica en la presentación y manipulación de productos/mercancías.

Unidad didáctica 6. Operador de carretillas de manutención. Transpaleta Marco Normativo correspondiente, Art. 19.1 de la 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.
- 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.



Ecommerce Unidad 7. Internet como canal de venta

Las relaciones comerciales a través de Internet: B2B, B2C, B2A

Utilidades de los sistemas on line: navegadores, correo electrónico, mensajería instantáneas, teletrabajo, listas de distribución y otras utilidades: gestión de la relación con el cliente on line

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

Unidad didáctica 8. Diseño comercial de páginas web

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

Criterios comerciales en el diseño comercial de páginas web: partes y elementos del diseño de páginas web, criterios comerciales en el diseño de páginas web, usabilidad de la página web

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.

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

Aplicaciones a nivel de usuario para el diseño de páginas web comerciales.

Gestión de contenidos.

Unidad didáctica 8 Manipulación de alimentos

- 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

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Contenidos prácticos en la modalidad presencial:

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 desarrollan en los diferentes talleres del dentro del propio centro de formación.

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

Durante la misma el alumnado visitará y podrá escuchar las explicaciones de los principales mayoristas, consiguiendo así un aprendizaje más directo y real

- 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.

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.

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.

Bolsa y bolígrafo.

Material para la realización de las prácticas.

METODOLOGIA

En Mercamadrid Formación apostamos por el aprendizaje constructivo, fomentando la participación activa y el trabajo en equipo.

El alumnado es el protagonista de su proceso de aprendizaje, asumiendo el profesorado el rol de guía o conductor hacia los conocimientos, destrezas y actitudes que deben desarrollar para el correcto desempeño de su puesto de trabajo.

Nuestra metodología se caracteriza por ser:

- **Experiencial.** Lo que el profesor explica, acto seguido se practica en el taller
- **Flexible.** El profesorado está preparado para dar respuesta a las necesidades y progresos de todos y cada uno de los alumno/as.
- **Dinámica y amena.** El profesor/a utiliza gran cantidad de recursos didácticos y material audiovisual (presentaciones, fotografías, videos...).
- **Adaptada a todos los colectivos,** Tenemos experiencia en trabajar con personas procedentes de diferentes orígenes y contextos sociales, Adaptamos el proceso de aprendizaje a grupos heterogéneos facilitando una atención individual y personalizada. Al inicio del curso se analiza el nivel medio del alumnado con el fin de personalizar y adaptar la formación al conjunto del grupo.
- **Coordinada.** Existe una comunicación y coordinación continua entre el profesorado, el equipo técnico de Mercamadrid Formación, los técnicos de la empresa o entidad social contratante y el propio alumnado. Esta constante interacción, permite construir la conciencia de grupo y de equipo de trabajo para alcanzar los objetivos.

El proceso metodológico es el siguiente: :

- Acto de presentación dónde se exponen los objetivos, la programación, planificación y organización del curso.
- Entrega de la documentación, material y equipamiento del curso.
- Explicación del material didáctico y del uso del classroom.
- Impartición de los contenidos teóricos.
- Realización de ejercicios y casos prácticos en el taller, aplicando diferentes técnicas: demostraciones, aprendizaje basado en la resolución de ejercicios y problemas, exposición de casos, aprendizaje cooperativo.
- Sesión resumen de los contenidos impartidos.
- Pruebas de evaluación



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

Requisitos comunes:

- Edad: > de 16 años. Los menores de edad deben aportar autorización del tutor/a legal.
- Formación mínima: No requerida
- Idioma: Español equivalente a A2
- Identificación: DNI/NIE.
- Aviso: En los cursos de frescos y de carretillas se manejan equipos y herramientas que pueden resultar potencialmente peligrosos.

CONTROLES APRENDIZAJE

A lo largo de todo el proceso formativo, el profesorado aplica un proceso de evaluación continua que tiene como finalidad poder conocer el nivel de avances y progresos que va haciendo cada alumno/a.

Para ello se tiene en cuenta la actitud de cada persona en clase, su grado de asistencia, cumplimiento de las normas, participación, asimilación de los contenidos, desempeño en las prácticas, etc.

Para la superación del curso se exige un nivel de asistencia mínimo del 75% de las clases programadas.

La Evaluación final consta de:

- Una prueba teórica, con preguntas sobre el contenido del curso que el alumno/a debe superar.
- Una prueba práctica con la finalidad de evaluar la adquisición de habilidades, destrezas por parte del alumno/a,

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.

Criterios de evaluación para el apto/a global del curso

- Asistencia al 75% de las horas del curso.
- Realización y aprobación de examen teórico.

mercamadrid formación



- 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 exámen 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 de manipulación de alimentos.

Se concede el certificado Norma UNE 58451 de operario/a de carretillas de manutención para transpaleta manual

OBSERVACIONES

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.

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. Adicionalmente dispone de talleres distribuidos en los Mercados para el desarrollo de las clásicas prácticas.

El Centro dispone de Licencia de apertura y actividad para Formación otorgada (120/2003), así como informe de accesibilidad.

Nuestro centro cuenta con:

- 9 aulas para clases teóricas, con buena iluminación natural y artificial, sistema de climatización centralizado frío/calor, conexión a internet por wifi y cable, y equipamiento completo con todos los recursos necesarios (equipamiento informático necesario, proyectores, papelógrafo, pizarras, etc).
- 1 aula magna para eventos y presentaciones que cuenta con pizarra electrónica,
- 6 aulas-taller para clases prácticas
- Aula polivalente para actividades de carnicería, charcutería, de frutería y comercio
- 2 Aulas-Taller de Pescadería, en el propio Mercado Central de Pescados, equipadas con 20 puestos de trabajo cada una, zona de lavado, cámaras de frío, cocina y vestuario
- Aula de Comercio, ubicada en la Zona Comercial de la Unidad alimentaria, con estanterías, diversidad de productos y TPV
- Taller de logística. Amplios espacios para la formación práctica en el manejo de carretillas y equipos de manutención, así como

mercamadrid formación



actividades de almacén y logística

- Taller de preparación de pedidos. Espacio preparado para la práctica de picking y preparación de pedidos.

servicios administrativos,

sala de profesores,

área de descanso con máquinas vending al servicio de los alumno/as

Vestuarios y aseos.

Aulas teóricas para el desarrollo del programa formativo que 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.
- Conexión a Internet.

Contacto y lugar de impartición

Calle 40 número 4B Mercamadrid 28053 Madrid Tfno +34 917 850 000 Email: 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/reclamaciones

Dentro del Marco del Sistema de gestión de la calidad del que dispone Mercamadrid, basado en la Norma UNE EN ISO 9001, los usuarios del centro de Formación podrán plantear sus sugerencias/quejas/reclamaciones a través del email formacion@mercamadrid.es

Uso de imágenes y vídeos 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.

Las formaciones que contemplan contenidos de prevención de riesgos laborales o las relacionadas con equipos de manutención no pueden ser sustitutivas de la formación obligatoria en Prevención de Riesgos Laborales, Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales. Art. 19, 20, 32.4 bis y 37.2.

No podrá ser bonificable la formación que deba obligatoriamente impartir la empresa a su cargo conforme a la normativa de aplicación. La formación bonificable es la destinada a la adquisición, mejora y actualización permanente de las competencias y cualificaciones profesionales, favoreciendo la formación a lo largo de toda la vida de la población activa, y conjugando las necesidades de las personas, de las empresas, de los territorios y de los sectores productivos. La formación de demanda (o programada) responde a las necesidades específicas de formación de las empresas y trabajadores, y está integrada por las acciones formativas de las empresas y los permisos

mercamadrid formación



individuales de formación, además de la formación de carácter transversal en áreas consideradas prioritarias, con una duración mínima de 4 y una máxima de 6 horas, siendo áreas prioritarias las consideradas como tales por la Administración laboral competente tanto en el marco de la Estrategia Europea de Empleo y del Sistema Nacional de Empleo como en el de las directrices establecidas por la Unión Europea.