

OTOÑO 2020

MONITOR/A DE

Inscripciones cerradas.  
Curso completo

# Cursos y actividades

DE OCTUBRE - DICIEMBRE EN LA NUEVA NORMALIDAD



¡NO TE LO PIERDAS, SEGUIMOS CONTIGO!

## Preparación de Pedidos E-commerce

**Curso On Line impartido por Mercamadrid Formación.**

**Fechas:** 26 de octubre al 30 de noviembre.

**Horario:** sin horario, sesiones on line a las que cada participante puede acceder a cualquier hora del día para ir realizando las tareas correspondientes en las fechas señaladas. Para las webminars y tutorías de 10h a 13h. Y para realizar las tareas correspondientes no hay un horario limitado, el participante puede acceder a cualquier hora del día dentro de las fechas en que el curso se imparte.

**Duración:** 30 horas.

**Nº participantes:** 13.

**Dirigido a:** jóvenes de 16 a 35 años.

### Objetivos

Interpretar la información contenida en órdenes de pedido de distinta naturaleza. Interpretar la simbología y recomendaciones básicas en la manipulación manual. Aplicar las medidas y normas de manipulación en el pesaje y acondicionamiento de pedidos. 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. 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 y saber aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

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.

### Contenidos:

- Unidad didáctica 1. Operativa de la preparación de pedidos.
- Unidad didáctica 2. Sistemas y equipos en la preparación de pedidos.
- Unidad didáctica 3. Envases y embalajes.
- Unidad didáctica 4. Sistemas de identificación, localización y seguimiento de mercancías.
- Unidad didáctica 5. Seguridad y prevención de accidentes y riesgos laborales en la manipulación y preparación de pedidos .
- Unidad didáctica 6. Operador de carretillas de manutención. Transpaleta.
- Unidad 7. Internet como canal de venta.
- Unidad didáctica 8 Manipulación de alimentos.

### Superación del curso

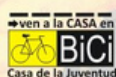
Requisitos para la superación del curso con calificación de apto/apta: Conexión regular a la plataforma. Lectura y estudio de los contenidos (material didáctico). Realización al menos del 75% de las pruebas de evaluación. Realización al menos del 75% los ejercicios planteados por el equipo académico

Diploma: A la finalización del curso se entrega un diploma de realización y/o aprovechamiento del mismo que el alumnado puede descargar desde la plataforma.

Síguenos en:



608039682



**Casa de la Juventud.**

C/ Planeta Venus, 5. Tranvía: Venus Sur.

Tel.: 91 202 47 35

juventud@ayuntamientoparla.es

www.casadelajuventudaytoparla.blogspot.com



AYUNTAMIENTO DE  
**PARLA**