

<b>CURSO:</b>	<b>ACTIVIDADES AUXILIARES DE ALMACÉN (carné carretillas elevadoras y curso manipulación de alimentos)</b>
<b>DURACIÓN:</b>	150 h
<b>OBJETIVOS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar las operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo</li> <li>• Organizar y controlar las acciones promocionales en espacios comerciales</li> <li>• Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos. Manipular cargas con carretillas elevadoras</li> <li>• Realizar la correcta manipulación de alimentos, observando las normas de higiene y seguridad alimentaria.</li> </ul>

## CONTENIDOS:

1. Estructura y tipos de almacén
2. Operaciones de almacenaje
3. Trabajo en equipo en las operaciones auxiliares de almacenaje
4. Documentación básica del almacén
5. Equipos de manutención del almacén
6. Sistemas de identificación, localización y seguimiento de mercancías
7. Seguridad y prevención en las operaciones auxiliares de almacenaje
8. Mantenimiento de primer nivel de los equipos del almacén
9. Operativa de la preparación de pedidos
10. Sistemas y equipos en la preparación de pedidos
11. Envases y embalajes
12. Seguridad y prevención de accidentes y riesgos laborales en la manipulación y preparación de pedidos
13. Manipulación y transporte de mercancías
14. Embalaje y paletización de mercancías
15. Carretillas para el transporte de mercancías
16. Manejo y conducción de carretillas
17. Carga y descarga de mercancías

### Manipulador de alimentos

18. Calidad alimentaria
19. Alteraciones de los alimentos
20. Manipulación higiénica de los alimentos
21. Locales e instalaciones: Maquinaria, herramientas y utillaje, limpieza y desinfección. Distribución de las instalaciones, iluminación, ventilación
22. Higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades transmisibles
23. Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición.
24. Higiene alimentaria: microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias

25. Conservación de los alimentos
26. Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector
27. Conocer el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos y la Guía de Prácticas Concretas de higiene del sector o actividad laboral
28. Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector