

CURSO MOZO DE ALMACÉN

MÓDULO 1. OPERACIONES AUXILIARES DE ALMACENAJE

1. Estructura y tipos de almacén

1.1 Concepto y funciones del almacén

1.2 Tipología de almacenes

1.3 Zonas de un almacén

1.4 Flujo de mercancías en el almacén

2. Operaciones de almacenaje

2.1 Actividades de recepción

2.2 Actividades de colocación y ubicación en el almacén

2.3 Grupaje de mercancías

2.3 Cross-docking

2.4 Expedición

2.5 Aprovisionamiento de líneas de producción

3. Trabajo en equipo en las operaciones auxiliares de almacenaje

4. Documentación básica del almacén

4.1 La orden de trabajo

4.2 Notas de entrega

4.3 El albarán

4.4 Picking-list

4.5 Las notas de entrega

4.6 Hoja de transporte

5. Equipos de mantenimiento del almacén

5.1 Equipo de almacenamiento

5.2 Unidades de manipulación y almacenaje de mercancías

5.3 Equipos y medios para la protección física de la mercancía: envases y embalajes

6. Sistemas de identificación, localización y seguimiento de mercancías

7. Seguridad y prevención en las operaciones auxiliares de almacenaje

7.1 Riesgos habituales en el almacén

7.2 Medidas preventivas para evitar accidentes

- 7.3 Uso de equipos de protección
 - 7.4 Orden y limpieza en el almacén: entornos de trabajos seguros y saludables
 - 7.5 Señalización
 - 7.6 Actuación en caso de emergencia
8. Mantenimiento de primer nivel de los equipos del almacén

MÓDULO 2. PREPARACIÓN DE PEDIDOS

1. Operativa de preparación de pedidos

- 1.1. Características y necesidad de la preparación de pedidos en distintos tipos de empresas y actividades
- 1.2. Consideraciones básicas para la preparación de un pedido
- 1.3. Documentación básica en la preparación de pedidos
- 1.4. Registro y calidad de preparación de pedidos

2. Sistemas y equipos en la preparación de pedidos

- 2.1. Equipos de pesaje, manipulación y preparación de pedidos
- 2.2. Métodos habituales de preparación de pedidos
- 2.3. Sistemas de pasaje y optimización del pedido
- 2.4. Consideración de técnicas y factores de carga y estiba en las unidades de pedido
- 2.5. Pesaje, colocación y visibilidad de la mercancía en la preparación de los distintos tipos de pedido

3. Envases y embalajes

- 3.1. Presentación y embalado del pedido para su transporte o entrega
- 3.2. Tipos de embalaje secundario
- 3.3. Otros elementos del embalaje
- 3.4. Medios y procedimientos de envasado y embalaje
- 3.5. Operaciones de embalado manual y mecánico
- 3.6. Control de calidad: visibilidad y legibilidad del pedido y/o mercancía
- 3.7. Uso eficaz y eficiente de los embalajes: reducir, reciclar y reutilizar

4. Seguridad y prevención de accidentes y riesgos laborales en la manipulación y preparación de pedidos

4.1. Fundamentos de la prevención de riesgos e higiene postural en la preparación de pedidos

4.2. Recomendaciones básicas en la manipulación manual de cargas y exposición a posturas forzadas

4.3. Interpretación de la simbología básica en la presentación y manipulación de productos o mercancías

MÓDULO 3. MANIPULACIÓN DE CARGAS CON CARRETILLAS ELEVADORAS

1. Normativa legal

2. Clasificación y seguridad en carretillas elevadoras

2.1 Clasificación

2.2 Estructura

2.3 Seguridad

3. Precauciones anterior y posterior al uso de la carretilla elevadora

4. Situaciones y condiciones

5. Mantenimiento de la carretilla elevadora

6. Riesgos de accidentes y seguridad laboral

7. Conceptos básicos de uso habitual

8. Símbolos y pictogramas

MÓDULO 4. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Enfermedades de transmisión alimentaria

1. Definición

2. Agentes causantes

3. Principales toxiinfecciones alimentarias

4. Causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades

5. Riesgos para la salud derivados de la falta de salubridad

Reglas para la preparación higiénica de los alimentos

2. Contaminantes alimentarios

Definición

Tipos de contaminantes: biológico, químico

3. Origen y transmisión de contaminantes en los alimentos

4. Condiciones que favorecen su desarrollo

5. Prevención de las enfermedades

Reglas para la preparación higiénica de los alimentos

1. Prevención
 2. Papel de los manipuladores como responsables de la prevención
6. Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación
1. Definición de higiene alimentaria
 2. Prácticas correctas e incorrectas
 3. Limpieza y desinfección
 4. Higiene de locales y equipos
 5. Conservación
 6. Prácticas peligrosas
 7. Responsabilidad del manipulador
7. Responsabilidad de la empresa
1. Responsabilidad de la empresa
 2. Sistemas de autocontrol
 3. Elementos indispensables en empresas alimentarias
 4. Instrucciones generales
8. Principales peligros asociados al sector
1. Hidratos
 2. Compuestos nitrogenados