

## PREPARACIÓN DE PEDIDOS



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 40 h  
**Precio:** Consultar

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

### OBJETIVOS

Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos.

### CONTENIDOS

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. 2. Sistemas y equipos en la preparación de pedidos. - Equipos de pesaje, manipulación y preparación de pedidos. - Métodos habituales de preparación de pedidos: ■ Manual. ■ Semiautomático. ■ Automático. ■ Picking por voz. - 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. 3. Envases y embalajes - Presentación y embalado del pedido para su transporte o entrega. ■ Consideraciones previas ■ Embalaje primario: Envase. ■ Embalaje secundario: cajas. ■ Embalaje terciario: palés y contenedor - Tipos de embalaje secundario: ■ Bandeja. ■ Box palet. ■ Caja dispensadora de líquidos. ■ Caja envolvente o Wrap around. ■ Caja expositora. ■ Caja de fondo automático. ■ Caja de fondo semiautomático. ■ Caja de madera. ■ Caja de plástico. ■ Caja con rejilla incorporada. ■ Caja con tapa. ■ Caja de tapa y fondo. ■ Caja de solapas. ■ Cesta. ■ Estuche. ■ Film plástico. ■ Plató agrícola. ■ Saco de papel. - Otros elementos del embalaje : ■ Cantonera. ■ Acondicionador. ■ Separador. - Medios y procedimientos de envasado y embalaje. - Operaciones de embalado manual y mecánico: ■ Consideraciones previas: dimensión, número de artículos o envases. ■ Empaque. ■ Etiquetado. ■ Precinto. ■ Señalización y etiquetado del pedido. - 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. 4. 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. - Recomendaciones básicas en la manipulación manual de cargas y exposición a posturas forzadas. ■ Señalización de seguridad. ■ Higiene postural. ■ Equipos de protección individual. ■ Actitudes preventivas en la manipulación de carga. - Interpretación de la simbología básica en la presentación y manipulación de productos/mercancías.

### METODOLOGIA



- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.  
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.