

**Incorpora**

## **CURSO FORMATIVO**

---

## **OPERARIO/A DE LOGÍSTICA**



**Formación gratuita para el acceso a la ocupación dirigido a personas con discapacidad o en riesgo de exclusión**

**Duración:**

Del 09/01/2023 al 22/03/2023

**Horario:**

De lunes a viernes de 09:00 a 14:00

**Lugar**

Avda. Josep Tarradellas, 8-10, planta 7 puerta 4 - 08029 Barcelona

**Requisitos para participar en este curso:**

- Tener un correo electrónico de Gmail.
- Tener DONO.
- En caso de tener discapacidad, tener el certificado de discapacidad.
- Tener motivación, disciplina, constancia y compromiso.
- Documentación en regla y permiso de trabajo.
- Con capacidad de lectura y escritura en castellano.
- Compromiso.

Inscripciones abiertas hasta el 09/01/2022

Plazas limitadas

**Solicitar información:**  
Núria Flaqué

**Teléfono: 93 4391806**  
**mail: [n.flaque@fundacionprevent.com](mailto:n.flaque@fundacionprevent.com)**

## FORMACIÓN TÉCNICA (65 horas)

### 1. RECEPCIÓN DE MATERIALES

- Control de materiales recibidos
- Almacenaje temporal
- Discrepancias en recepción
- Incorporación de existencias: altas
- Documentación en la empresa.
- Ejercicios.

### 2. ALMACENAJE

- Definición de almacén.
- El almacén dentro de la función logística.
- Sistema " JUST IN TIME "
- Clasificación de almacenes.
- Funciones principales de los almacenes.
- Equipos de manutención de cargas.
- Organización de almacenes.
- Calidad del producto almacenado.
- Stock e inventarios.

### 3. PREPARACIÓN DE PEDIDOS Y EXPEDICIÓN DE MATERIALES

- La preparación de pedidos o "picking".
- Control y verificación de pedidos.
- Embalaje y etiquetado.
- Organización de la zona de expedición.
- Documentos Administrativos.
- Conocimientos básicos sobre etiquetado de mercancías peligrosas.

### 4. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- Normas de seguridad e higiene de carácter general
- Los riesgos profesionales y su prevención. Las condiciones de seguridad.
- Manipulación de alimentos.
- Normas para la prevención de toxiinfecciones alimentarias.
- Sistema de control alimentario . Sistema APPCC.

### 5. CONDUCCIÓN DE CARRETIILLAS ELEVADORAS, NORMAS UNE. HOMOLOGADO POR LA CERTIFICADORA DE CALIDAD BUREAU VERITAS.

- Formación teórica y práctica en operación con carretillas: frontal y retráctil.

## FORMACIÓN TRANSVERSAL (100 horas)

- Autoconocimiento - Autoestima y Seguridad Personal
- Imagen Personal
- Comunicación y Relaciones Interpersonales
- Trabajo en equipo
- Adaptación, Cambios y Gestión del Tiempo
- Responsabilidad y Gestión
- Gestión Emocional y Resolución de Conflictos
- Digitalización

## PRÁCTICAS EN EMPRESA (80 horas)

- Aplicación práctica de los conocimientos aprendidos.

Las sesiones se impartirán con la metodología "aprender haciendo" (enseñanza orientada a la acción), con clases dinámicas presencial.

**Solicitar información:**  
**Núria Flaqué**

**Teléfono: 93 4391806**  
**mail: [n.flaque@fundacionprevent.com](mailto:n.flaque@fundacionprevent.com)**