Gestión de almacenes automatizados



Área: FORMACIÓN PRIVADA. CURSOS EN ABIERTO
Modalidad: Presencial
Duración: 100 h
Precio: 600.00€

Curso Bonificable
Solicitar información
Recomendar

CÓDIGO

23017CAT

CALENDARIO

Las clases serán de lunes a viernes, cinco horas diarias;

DESTINATARIOS

Personas que quieran abrirse un futuro profesional en un sector con una alta empleabilidad, como es el de la logística.

OBJETIVOS

Realizar las operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en almacenes automáticos de forma integrada en el equipo. Manipular cargas con carretillas elevadoras de manera segura y aplicando los procedimientos de trabajo establecidos. Aplicar las medidas correctas de higiene en el puesto de trabajo.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Estructura y tipos de almacén

– Concepto y funciones del almacén.

– Tipología de almacenes.

– Diseño de un almacén.

– Flujo de mercancías en el almacén.

Unidad didáctica 2. Cadena de suministro y cadena logística

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Cadena de suministro. Supply chain: aprovisionamiento, producción y distribución.

Cadena Lógistica.

Operaciones de almacenaje:

Transporte de las mercancías y productos hasta el almacén o centro de logística

- Descarga

- Recepción

- Inventario

- Inspección y control de calidad

– Paletización y despaletización

– Desplazamiento a la zona de almacenaje

– Ubicación

– Desubicación

– Reaprovisionamiento y alimentación al picking

– Picking. Preparación de pedidos.

- Cross-docking

– Embalaje, etiquetaje, pesaje y control (packaging)

- Grupaje

– Traslado a la zona de expedición

– Consolidación de destinos

– Carga

– Expedición

– Distribución

- Servicio postventa

- Logística inversa

Unidad didáctica 3. Documentación básica del almacén

– La orden de trabajo.

– Notas de entrega.

– El albarán.

– Hoja de pedido.

– Packing-list.

– Hoja de transporte.

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Unidad didáctica 4. Equipos de manutención del almacén

– Equipos de almacenamiento: estanterías, tarimas, rolls

– Unidades de manipulación y almacenaje de mercancías. Paletización

– Equipos y medios para la protección física de la mercancía: envases y embalajes. Precintos, flejes y otros elementos de sujección.

– Equipos y medios para movimiento de cargas y mercancías en el almacén.

Unidad didáctica 5. 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.

Unidad didáctica 6 Sistemas y equipos en 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.

- Documentación básica en la preparación de pedidos.

- Registro y calidad de la preparación de pedidos.

- Equipos de pesaje, manipulación y preparación de pedidos.

- Métodos habituales de preparación de pedidos.

Manual.

Semiautomático.

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Automático.

- 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.

Unidad didáctica 7. Embases y emabalajes

- 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.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
Calle 25, 3, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

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.

Unidad didáctica 8. Sistemas de identificación, localización y seguimiento de mercancías

– Identificación, localización y seguimiento de mercancías. Trazabilidad

– Codificación y etiquetas.

– Etiquetaje e identificación RFID

– Terminales portátiles.

- Pick by voice, pick to light.

Unidad didáctica 9. Gestión de almacén por radio frecuencia

- Introducción a los sistemas de gestión de almacén (SGA o WMS)

- Infraestructura necesaria: informática y de equipamiento.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
Calle 25, 3, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

- Principales sistemas (SAP, NAVISION, EasyWMS)

- Procesos: recepción, expedición, inventario, devoluciones, reubicaciones,

- Indicadores.

Unidad didáctica 10. Operador de carretillas de manutención

Marco Normativo correspondiente, Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales y Anexo II del Real Decreto 1215/97, y de conformidad al programa formativo de la Norma UNE 58451 de 2016

Contenido de la formación teórica común:

a) Mentalización general sobre riesgos, accidentes, seguridad laboral, etc.

b) Conceptos básicos de uso habitual.

c) Legislación básica (seguros y responsabilidades), incluyendo el conocimiento de esta norma.

d) Símbolos y pictogramas.

e) Descripción general de las partes de la carretilla y de los equipos utilizados, terminología. Diferencias esenciales respecto al automóvil.

f) Implicaciones debidas al entorno de trabajo (emisiones, nivel sonoro, compatibilidad electromagnética, atmósferas peligrosas, etc.), estado de pavimentos y suelos, suelos consolidados, puertas, montacargas, rampas y pendientes, cables eléctricos, muelles de carga; Condiciones de los lugares de trabajo conforme a la legislación vigente.

g) Carga nominal, carga admisible, centro de carga, altura de elevación, alcance de brazo, gráficos de carga.

h) Tipos de estanterías, sistemas de almacenaje.

i) Pasillos de maniobra, tráfico mixto con peatones.

j) Utilización en vías públicas o de uso común.

k) Control diario de puesta en marcha, comprobaciones visuales y funcionales, frenos, claxon, etc.

l) Mantenimiento preventivo típico, ruedas, niveles.

m) Equipos de protección individual, según zona o tipo de trabajo.

n) Estacionamiento de la máquina en aparcamiento.

Contenido de la formación teórica específica para cada categoría:

a) Información sobre la carretilla a utilizar.

b) Componentes habituales existentes en la carretilla, mandos.

c) Operaciones de carga de combustible, diésel, gasolina, gas, carga de baterías.

d) Operaciones típicas en el uso diario de la máquina.

e) Estabilidad del conjunto. Afectaciones de la estabilidad, triángulo de sustentación, tipos de ruedas y neumáticos, velocidad, tipos de dirección. Utilización en rampas.

f) Conducción en vacío y con carga, velocidad de desplazamiento, tipos de dirección, radio de giro, frenado.

g) Operaciones de elevación, limitaciones de carga por altura de elevación, por utilización de accesorios. Visibilidad.

h) Utilización de accesorios especiales para unidades de carga determinadas. Afectación a la capacidad de carga admisible.

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

i) Cargas oscilantes, o con centro de gravedad variable.

j) Elevación de personas. Límites y condicionantes en función de su uso habitual o excepcional.

k) Manuales del operador facilitados por el fabricante del equipo.

l) Procedimientos a seguir en caso de situación de riesgo, retención del operador, cinturón de seguridad, etc.

Unidad didáctica 11 Manipulación de alimentos

• Clasificación de los alimentos

- Concepto de alimento

- Tipos de alimentos

- Criterios de calidad

• Identificación las fuentes de contaminación de los alimentos

- Concepto de contaminación en alimentos

- Tipo, vías y fuentes de contaminación

• Reconocimiento de los factores de crecimiento de los microorganismos en alimentos

- Tipos de microorganismos

- Factores de crecimiento

- Alimentos de alto y bajo riesgo para la contaminación por microorganismos

- Enfermedades transmitidas por microorganismos en alimentos

• Distinción de los métodos conservación de los alimentos

- Métodos físicos: temperatura y contenido en agua

- Métodos químicos

- Envasado. Envasados específicos. Productos no envasados

- Etiquetado

- Almacenamiento

• Adopción de medidas de limpieza e higiene en la manipulación de alimentos

- Higiene personal

- Locales e instalaciones

- Residuos y reciclado de residuos

- Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos

- Control de plagas

• Reconocimiento de la normativa aplicable a la manipulación de los alimentos

- Sistema de autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
Calle 25, 3, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

- Reglamento europeo 852/2004

- Reglamento europeo 1169/2011 sobre alérgenos

- Real Decreto 109/2010

- Medidas legislativas actuales

Unidad didáctica 12 Prevención de riesgos laborales

Factores y situaciones de riesgo personal más comunes.

Normativas de seguridad y medios de protección. (General y personal).

Señalizaciones y medidas preventivas.

Actuación en caso de emergencia.

Epis

Unidad didáctica 13. Agenda 2030
Los objetivos de desarrollo sostenible.
Estrategia Española de desarrollo sostenible Economía circular

Ejemplos de aplicación de los principios de la Economía Circular

Fuentes de creación de valor en la Economía Circular.

Beneficios de la Economía Circular.

Es el momento de la Economía Circular.

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Realización de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos en relación con los contenidos del curso.

Realización de prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico. En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en talleres donde los alumnos y alumnas pueden poner en práctica todo lo aprendido en las aulas teóricas.

Se realizarán clases prácticas de almacén, pedidos, manejo de carretillas de manutención con transpaleta manual, eléctrica y carretilla contrapesada.

Las prácticas con carretillas de manutención tendrán el siguiente contenido:

a) Conocimiento de las partes de la máquina, control visual de características, mantenimiento, mandos, placas, manuales.

b) Comprobación de puesta en marcha, dirección, frenos, claxon, etc.

c) Maniobras sin carga, desplazamiento en ambas direcciones, velocidades, giros, frenadas, utilización en rampas.

d) Maniobras similares con carga.

e) Carga y descarga de camiones, colocación y retirada de cargas en estanterías, apilado y retirado de cargas en superficie libre.

f) Gráfico de cargas, comprobación efecto de las dimensiones de la carga.

g) Con accesorios, pinzas, contenedores, pescantes, etc.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
Calle 25, 3, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

h) Maniobras extraordinarias, como cargas de dimensiones o características fuera de lo normal por su longitud, forma, manejo de una carga simultáneamente con dos carretillas, etc.

Esta fase de prácticas incluye la realización de una visita guiada con personal de Mercamadrid a los mercados mayoristas, en horas de plena actividad.
Durante la misma el alumnado visitará y podrá escuchar las explicaciones de los principales mayoristas, consiguiendo así un aprendizaje más directo y real de los sistemas de venta, exposición e identificación de productos, escaparatismo, cumplimento de la normativa, etc.

MATERIALES

Material didáctico:

Con la finalidad de aumentar las competencias tecnológicas del alumnado y disminuir el volumen de papel, se habilita un classroom y todas las herramientas de work space de google desde donde el alumnado tiene acceso a todo el material didáctico y documentación complementaria del curso.

Se verifica que todo el alumnado disponga de cuenta de correo para el acceso al material.

Equipamiento:

Epis para la parte presencial: chaleco reflectante; en cursos de logística/almacén guantes de seguridad; en cursos de producto fresco delantal, gorro desechable, guantes desechables, mascarilla, bata, etc.

Se hace entrega de botas de seguridad en los cursos de logística que obligatoriamente deberá llevar el alumnado en las clases y no podrá acceder al examen práctico sin los epis correspondientes.

Bolsa y bolígrafo.

Material para la realización de las prácticas.

METODOLOGIA

En Mercamadrid Formación apostamos por el aprendizaje constructivo, fomentando la participación activa y el trabajo en equipo.

El alumnado es el protagonista de su proceso de aprendizaje, asumiendo el profesorado el rol de guía o conductor hacia los conocimientos, destrezas y actitudes que deben desarrollar para el correcto desempeño de su puesto de trabajo.

Nuestra metodología se caracteriza por ser:

• Experiencial. Lo que el profesor explica, acto seguido se practica en el taller

• Flexible. El profesorado está preparado para dar respuesta a las necesidades y progresos de todos y cada uno de los alumno/as.

• Dinámica y amena. El profesor/a utiliza gran cantidad de recursos didácticos y material audiovisual (presentaciones, fotografías, videos...).

• Adaptada a todos los colectivos, Tenemos experiencia en trabajar con personas procedentes de diferentes orígenes y contextos sociales, Adaptamos el proceso de aprendizaje a grupos heterogéneos facilitando una atención individual y personalizada. Al inicio del curso se analiza el nivel medio del alumnado con el fin de personalizar y adaptar la formación al conjunto del grupo.

• Coordinada. Existe una comunicación y coordinación continua entre el profesorado, el equipo técnico de Mercamadrid Formación, los técnicos de la empresa o entidad social contratante y el propio alumnado. Esta constante interacción, permite construir la conciencia de grupo y de equipo de trabajo para alcanzar los objetivos.

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

El proceso metodológico es el siguiente: :

• Acto de presentación dónde se exponen los objetivos, la programación, planificación y organización del curso.

• Entrega de la documentación, material y equipamiento del curso.

• Explicación del material didáctico y del uso del classroom.

• Impartición de los contenidos teóricos.

• Realización de ejercicios y casos prácticos en el taller, aplicando diferentes técnicas: demostraciones, aprendizaje basado en la resolución de ejercicios y problemas, exposición de casos, aprendizaje cooperativo.

• Sesión resumen de los contenidos impartidos.

• Pruebas de evaluación

Al inicio del curso el profesorado analiza el nivel inicial del alumnado con la finalidad de poder personalizar y adaptar la formación al conjunto de la clase.

Durante las horas de teoría el profesorado expone los contenidos de forma dinámica, utilizando para ello material audiovisual (presentaciones, fotografías proyectadas, videos y otros recursos didácticos).

METODOLOGÍA APLICADA A LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS

Consisten en la realización de algunas de las siguientes actividades, a criterio del profesorado:
- Resolución de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos y problemas en relación con los contenidos del curso., demostraciones prácticas, aprendizaje basado en problemas, estudio de casos, aprendizaje por proyectos y aprendizaje cooperativo.
- Realización de clases prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico. En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en talleres donde los alumnos y alumnas pueden poner en práctica todo lo aprendido en las aulas teóricas.

REQUISITOS

Requisitos comunes:

- Edad: > de 16 años. Los menores de edad deben aportar autorización del tutor/a legal.
- Formación mínima: No requerida
- Idioma: Español equivalente a A2
- Identificación: DNI/NIE.
- Aviso: En los cursos de frescos y de carretillas se manejan equipos y herramientas que pueden resultar potencialmente peligrosos.

CONTROLES APRENDIZAJE

A lo largo de todo el proceso formativo, el profesorado aplica un proceso de evaluación continua que tiene como finalidad poder conocer el nivel de avances y progresos que va haciendo cada alumno/a.

Para ello se tiene en cuenta la actitud de cada persona en clase, su grado de asistencia, cumplimiento de las normas, participación,

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
Calle 25, 3, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

asimilación de los contenidos, desempeño en las prácticas, etc.

Para la superación del curso se exige un nivel de asistencia mínimo del 75% de las clases programadas.

La Evaluación final consta de:

- Una prueba teórica, con preguntas sobre el contenido del curso que el alumno/a debe superar.

- Una prueba práctica con la finalidad de evaluar la adquisición de habilidades, destrezas por parte del alumno/a,

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a y se le hará entrega del correspondiente Certificado o Diploma o documento justificativo.

Criterios de evaluación para el apto/a global del curso
- Asistencia al 75% de las horas del curso.
- Realización y aprobación de examen teórico.
- Realización y aprobación de examen práctico (en caso de que haya).

Criterios de evaluación para el apto/a global del curso en formación con carretillas.
- Asistencia al 75% de las horas del curso (se computa todo junto teoría y práctica)
- Realización y aprobación de examen teórico
- Realización y aprobación de examen práctico

En los cursos de carretillas el alumnado debe presentarse al exámen práctico con las botas de seguridad que se la han entregado y asistir a todas las clases.

DIPLOMAS

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a y se le hará entrega del correspondiente Certificado o Diploma o documento justificativo, que podrá ser:

- De aptitud y aprovechamiento si se han superado los requisitos de evaluación exigidos.

- De simple participación si la evaluación ha resultado No apto/a.

Adicionalmente se concede el certificado de manipulación de alimentos.

Se concede el certificado Norma UNE 58451 de operario/a de carretillas de manutención para transpaleta manual, transpaleta eléctrica y carretilla contrapesada.

OBSERVACIONES

Instalaciones:

Desde enero de 2026 el centro de formación de Mercamadrid cuenta con unas nuevas instalaciones dentro del espacio “El Hervidero” con una superficie de más de 3.000 m², completamente accesibles y dotadas de la más avanzada tecnología en materia educativa.

El centro de formación cuenta con los siguientes espacios:

9 aulas teóricas perfectamente equipadas, con luz natural y artificial, sistema de climatización centralizado frio/calor, conexión a internet por wifi y cable, pantalla de proyección digital, pizarra tipo Vileda, ordenador para el profesor, taquillas.

7 aulas-taller:

Nave para recepción y almacenamiento de materiales

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
Calle 25, 3, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

Nave de preparación de pedidos

Sala u obrador de carnicería y elaboraciones cárnicas. Sala de despiece

Taller Almacén de carnicería y elaborados cárnicos. Polivalente.

Taller de Comercio

Zona de prácticas de medios móviles para carga

Sala de acondicionamiento de pescados y mariscos/sala obrador de pescadería

Zonas comunes para el descanso, estudio, reunión, etc.

Zonas comunes

Recepción

Vestuarios y aseos

Almacenes

Zonas de estudio, tutorías, sala de profesores, presentaciones, área de descanso, patios exteriores, etc.

Zona administrativa: con despachos y salas de reuniones.

Azotea: espacio multifuncional ajardinado, con zonas para talleres, eventos y huertos.

Ubicación del centro de formación: Calle 25 3, 28053 Madrid, Mercamadrid

Ubicación google maps https://maps.app.goo.gl/8m3Noq9EvWufmCFa6 **https://elhervidero.es/centro-de-formacion/**

Evaluación de la calidad de la formación

Con el objeto de evaluar la calidad de la formación, se pone a disposición del alumnado de un cuestionario de Evaluación de la calidad que se cumplimentará de forma anónima y voluntaria a través de la plataforma.

Contacto

Tfno +34 917 850 000 Mercamadrid 28053 Madrid

formacion@mercamadrid.es

Sugerencias

Mercamadrid dispone de un sistema de gestión de la calidad basado en la Norma UNE EN ISO 9001, en el marco de este sistema podrá plantear sus sugerencias/quejas/reclamaciones a través del email formacion@mercamadrid.es.

Uso de las imágenes y videos durante el desarrollo del curso:

Durante el desarrollo del curso queda terminantemente prohibido distribuir imágenes y vídeos fuera del ámbito educativo, sólo se podrán subir a classroom o a la plataforma de teleformación. Cualquier imagen distribuida en redes sociales, sitios web, etc. serán

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.

notificadas como uso no autorizado por parte de Mercamadrid, S.A.

Descuentos

10% descuento para desempleados

Bonificación de la formación

Formación bonificable para trabajadores con cargo al crédito de formación.

Acreditación:

Certificado oficial de manipulación de alimentos.

Certificado de Operador/a de carretillas de manutención UNE 58451 para transpaleta manual, eléctrica y carretilla contrapesada.

Mercamadrid, S.A.
Centro de formación
Calle 40, 4b, Mercamadrid
Calle 25, 3, Mercamadrid
28053 Madrid (España)
Tel. +34 91 7850000 ext 253
www.mercamadrid.es
formacion@mercamadrid.es

El contenido de esta comunicación, así como el de toda la documentación anexa, es confidencial. No está permitida la reproducción total o parcial de este documento, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo de su titular.