



Garantía Juvenil
Presencial



Curso AUXILIAR DE LOGÍSTICA



🕒 **DURACIÓN** 120 horas

📅 **FECHAS** Del 30 de junio al 31 de julio 2025

📍 **LUGAR** Canals

Contacto Marian Torres – ADL Ajuntament de Canals

962240126 ext.1012 – 664518773 – marian.torres@canals.es – www.canals.es

👥 **DIRIGIDO A** Aquellos jóvenes, beneficiarios del Sistema Nacional de Garantía Juvenil, que buscan dentro del sector logístico, una especialización que les ayude a mejorar su nivel de empleabilidad.

📋 **OBJETIVOS** Formar a los participantes en los fundamentos del funcionamiento de un almacén logístico, desarrollando las competencias técnicas y operativas requeridas para desempeñarse eficazmente como auxiliar de logística y carretillero, con énfasis en la seguridad, trazabilidad, control de mercancías, el manejo eficiente de productos hortofrutícolas seguridad alimentaria y manipulación higiénica de productos frescos.

🔄 **METODOLOGÍA** Las sesiones en el aula serán teórico-prácticas

- Análisis de casos reales.
- Simulación de actividades de almacén.
- Evaluaciones prácticas y teóricas.
- Enfoque participativo y orientado al puesto de trabajo real.

€ **PRECIO** Gratuito

📄 **TITULACIÓN OBTENIDA** Diploma acreditativo y carnet de carretillero

Programa curso AUXILIAR DE LOGÍSTICA

Módulo 0. FORMACIÓN COMÚN

EMPLEABILIDAD Y HABILIDADES SOCIALES (30h)

1. Habilidades personales
2. Habilidades sociales
3. Habilidades para la empleabilidad

HERRAMIENTAS SOCIAL MEDIA PARA LA BÚSQUEDA DE EMPLEO (30 h)

1. Desarrollo de la Marca Personal para el empleo y redes de contacto
2. Habilidades mínimas para la búsqueda de empleo en Internet
3. Taller redes sociales y empleo
4. Taller Vídeo Currículum y Vídeo Conferencia
5. Taller simulación proceso de selección a través de herramientas social media

FORMACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICA

Módulo I. FORMACIÓN TEÓRICA (30 h)

Parte 1: El Almacén y su Organización

- Clasificación de tipos de almacenes según actividad y producto.
- Distribución interna: zonas de almacenamiento (recepción, picking, expedición, etc.).
- Tipos de sistemas de almacenaje (estanterías, dinámicos, móviles, etc.).
- Equipos de manutención (transpaletas, carretillas, apiladores) y su manejo básico.
- Normas de circulación y seguridad con equipos de manutención.

Relación con el puesto: Dominar la distribución y equipos del almacén permite realizar tareas como paletización, apilamiento y movimiento de mercancías de forma segura y ordenada

Parte 2: Recepción y Ubicación de Mercancías

- Procedimientos de recepción de mercancías.
- Control visual y documental de entradas.
- Técnicas de descarga y verificación.
- Colocación y ubicación eficiente de productos.
- Manejo básico de carretilla (teoría, maniobras, seguridad).

Relación con el puesto: Aplica a tareas como supervisar la descarga, verificar cítricos, y distribuir mercancías con la carretilla.

Parte 3: Preparación y Expedición de Pedidos

- Procesos de picking: tipos y estrategias.
- Verificación y control de pedidos antes de expedición.
- Documentación de salida: albaranes, hojas de pedido, transporte, etc.
- Carga segura de vehículos de reparto.

Relación con el puesto: Refuerza tareas como preparación y expedición de palets confeccionados y carga de envases vacíos.

Parte 4: Control Documental y Trazabilidad

- Tipos de documentos de control logístico.
- Sistemas de identificación de mercancías (códigos de barras, QR, RFID).
- Mantenimiento de la trazabilidad en la cadena logística.
- Control de producto y detección de no conformidades.

Relación con el puesto: Importante para mantener la trazabilidad y reportar anomalías al Dpto. de Calidad.

Parte 5: Gestión de Inventarios y Almacenaje

- Métodos de inventario: periódico, permanente, rotativo.
- Software y herramientas básicas de control de stock.
- Envases, embalajes y etiquetado correcto.
- Organización eficiente del almacén.

Relación con el puesto: Permite realizar recuentos y mover mercancía de forma estructurada y ordenada.

Parte 6: Seguridad y Mantenimiento en Almacenes

- Normas de prevención en el manejo de cargas.
- Seguridad personal y colectiva en almacenes.
- Señalización, rutas de evacuación, equipos de protección individual (EPI).
- Mantenimiento básico de instalaciones y limpieza.
- Colaboración en protocolos de calidad.

Relación con el puesto: Aplicable a funciones como el mantenimiento del orden, seguridad alimentaria y cumplimiento del sistema APPCC

Parte 7: Manipulación Higiénica de Alimentos

- Higiene personal y buenas prácticas en el manejo de frutas.
- Riesgos de contaminación y medidas preventivas.
- Requisitos del sistema APPCC.
- Trazabilidad alimentaria y colaboración con el sistema Food Defense.

Relación con el puesto: Directamente vinculado con la manipulación segura de cítricos, control del producto y apoyo en la implantación del sistema de calidad y seguridad alimentaria.

Módulo II. FORMACIÓN PRÁCTICA (30 h)

Parte 8: Manipulación de cargas

- *Carretillas para el transporte de mercancías:* Clasificación, tipos y usos de las carretillas. Elementos principales de los distintos tipos de carretillas: Elementos de conducción. Indicadores de control de la carretilla. Señales acústicas y visuales de las carretillas. Mantenimiento básico e indicadores de funcionamiento incorrecto
- *Manejo y conducción de carretillas:* Eje directriz. Acceso y descenso de la carretilla. Uso de sistemas de retención, cabina, cinturón de seguridad. Puesta en marcha y detención de la carretilla. Circulación: velocidad de desplazamiento, trayectoria, naturaleza y estado del piso, et. Maniobras. Frenado, aparcado, marcha atrás, descenso en pendiente. Aceleraciones, maniobras incorrectas. Maniobras de carga y descarga. Elevación de la carga.
- Carga y descarga de mercancías con carretilla: Estabilidad de la carga. Nociones de equilibrio. Ley de la palanca. Centro de gravedad de la carga. Pérdida de estabilidad de la carretilla. Evitación de vuelcos transversales o longitudinales. Comportamiento dinámico y estático de la carretilla cargada. Colocación incorrecta de la carga en la carretilla. Sobrecarga. Modos de colocación de las mercancías en las estanterías.