



Talento Joven

Cree en ti

Contenido del curso

MANEJO DE CARRETILLAS ELEVADORAS Y TÉCNICAS DE BÚSQUEDA DE EMPLEO - 30 HORAS

UD1. Prevención de riesgos laborales en almacén

- Normativa básica.
- Riesgos específicos en el manejo de carretillas.
- Equipos de protección individual (EPI).
- Seguridad en la carga y descarga.

UD2. Tipos y funcionamiento de carretillas elevadoras

- Tipología de carretillas.
- Componentes y sistemas de seguridad.
- Mantenimiento básico y revisiones.

UD3. Manejo práctico de carretillas

- Técnicas de conducción segura.
- Manipulación, apilado y almacenaje de cargas.
- Estabilidad y centro de gravedad.
- Prácticas reales de conducción.

UD4. Operaciones auxiliares de almacén

- Recepción y ubicación de mercancías.
- Preparación de pedidos.
- Señalización y organización del espacio logístico.

UD5. Técnicas de búsqueda de empleo

- Identificación de perfiles profesionales en logística.
- Elaboración de currículum y carta de presentación.
- Portales de empleo y autocandidatura.
- Preparación de entrevistas laborales.

CAJERO/A – REPONEDOR/A (90 HORAS)

UD1. El sector comercio y el perfil profesional

- Tipos de comercio.
- Funciones del cajero/a reponedor/a.
- Organización del trabajo en tienda.

UD2. Atención al cliente y técnicas de venta

- Comunicación eficaz.
- Identificación de necesidades.
- Gestión de quejas y reclamaciones.
- Venta adicional y fidelización.

UD3. Operativa de caja y TPV

- Funcionamiento del TPV.
- Medios de pago.
- Apertura y cierre de caja.
- Arqueo y control de efectivo.

UD4. Reposición y organización del lineal

- Técnicas de reposición.
- Etiquetado y control de precios.
- Rotación de productos (FIFO).
- Control de caducidades.

UD5. Gestión básica de almacén

- Recepción de mercancías.
- Control de stock e inventarios.
- Organización del almacén.

UD6. Competencias digitales en comercio

- Uso de herramientas digitales.
- Software de gestión comercial.
- Introducción al comercio electrónico.

UD7. Trabajo en equipo y habilidades profesionales

- Organización del tiempo.
- Trabajo colaborativo.
- Resolución de conflictos.

UD8. Prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos

- Seguridad en el puesto de trabajo.
- Higiene alimentaria.
- Buenas prácticas en comercio minorista.