







Mantenimiento de Elec Blanca



INESEM

SINISS SCHOOL

***Introducción de Gama
(Online)***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

Mantenimiento de Electrodomésticos Blancos

duración total: 190 horas

horas telepresenciales: 190 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de electricidad y electrónica, es necesario el mantenimiento de electrodomésticos, dentro del área profesional. Con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el mantenimiento de electrodomésticos de gama blanca e industrial, excepto los destinados tanto a la conducción como al almacenaje de energía, así como pequeños aparatos electrodomésticos (PAE) y herramientas, cumpliendo los criterios de calidad, cumpliendo los planes de prevención de riesgos de la empresa, y la normativa de aplicación vigente.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que posean conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Analizar distintos tipos de electrodomésticos de gama de mantenimiento y las características más relevantes de
- Aplicar técnicas de localización y diagnóstico de disfunción en electrodomésticos de gama blanca, determinando las causas que las producen
- Realizar operaciones de mantenimiento correctivo en electrodomésticos (lavado y cocción), a partir del diagnóstico y documentación de la actividad.
- Ajustar y verificar parámetros en electrodomésticos de gama blanca, en condiciones de seguridad y calidad.
- Elaborar la documentación correspondiente al mantenimiento de electrodomésticos de gama blanca empleando la simbología y normas vigentes, y utilizando herramientas informáticas establecidas.
- Analizar las medidas de prevención y de seguridad relacionadas con las instalaciones y equipos, contenidas en los planes de mantenimiento de electrodomésticos de gama blanca
- Aplicar el plan de seguridad analizando las medidas de prevención y de seguridad medioambiental de la empresa.

+ Información Gratis

- Analizar las normas de seguridad y medioambientales mantenimiento de electrodomésticos, para determinar la

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Mantenimiento de electrodomésticos de gama blanca, con Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad en las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Administraciones competentes en el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de Reconocimiento de las Experiencias Adquiridas por Experiencia Laboral)

+ Información Gratis

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional en pequeñas, medias o grandes empresas, en cuenta propia o ajena, en las áreas de mantenimiento y electrodomésticos, pudiendo tener personal a su cargo. Instalaciones y aparatos de gas, tanto combustible como eléctrico. Actividad profesional sometida a regulación por la Administración.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte un Diploma Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del curso en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del curso, el nombre del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno ha superado el curso, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros de enseñanza que lo han emitido (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición de cursos de Formación Continua
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL ALUMNO

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acción de Formación

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación Continua
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la presente en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación Formativa

formación INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

presente TITULACIÓN en
mes(es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los meses a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF2241 Seguridad y Protección Ambiental
- Manual teórico 'UF2239 Diagnóstico de Averías en Electrodomésticos
- Manual teórico 'UF2240 Mantenimiento Correctivo de Electrodomésticos

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Esteticos de Gama Blanca (Online)



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para cualquier duda o contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Puede contactar con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o WhatsApp. Hemos creado un documento denominado “Guía del Alumno” entregado en formato PDF. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en el curso con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formadores para poder como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas, etc. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas y recibir una respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas para poder hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede acceder al curso desde el mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando trámites.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis

Estudios de Gama Blanca (Online)



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la realización de los contenidos de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de finalización de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de formación continua ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis



La duración de la formación, desde la finalización del curso, que dependerá de la modalidad formativa con una fecha de inicio y una fecha de finalización.

En los cursos de modalidad online, el campus virtual incluye recursos de aprendizaje y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una comunidad que disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y programas de idiomas para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro gestor de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, y el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

MÓDULO 1. MANTENIMIENTO DE ELECTRODOMÉSTICOS DE COCINA Y LAVAVAJAS BLANCA

UNIDAD FORMATIVA 1. DIAGNOSIS DE AVERÍAS Y REPARACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS DE COCINA Y LAVAVAJAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELECTRODOMÉSTICOS DE COCINA Y LAVAVAJAS

+ Información Gratis

1. Electrodomésticos de cocción
2. Electrodomésticos de frío
3. Electrodomésticos de lavado
4. Elementos eléctricos y electrónicos comunes a los electrodomésticos: Sensores, Panel de mandos, Electrónica de potencia.
5. Elementos comunes de electrodomésticos de lavado
6. Elementos comunes de electrodomésticos de generación de frío

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TECNOLOGÍA APLICABLE A LA REPARACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

1. Interpretación de planos y esquemas en electrodomésticos
2. Electricidad aplicable a la reparación de electrodomésticos
3. Electrónica aplicable a la reparación de electrodomésticos
4. Termodinámica básica aplicable a electrodomésticos
5. Sobrecalentamiento, alta presión, calor de compresión, enfriamiento, identificación de mezclas geotrópicas y esotéricas
6. Tecnología de lavado en electrodomésticos de gama alta
7. Efectos mecánicos y químicos, tratamiento de aguas
8. Tecnología de Cocción en electrodomésticos de gama alta

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOLOGÍA DE AVERÍAS EN ELECTRODOMÉSTICOS

1. Averías mecánicas
2. Averías eléctricas

+ Información Gratis

3. Averías hidráulicas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE DIAGNOSIS DE

1. Técnicas de elaboración de hipótesis.

2. Procedimiento de diagnosis de averías.

3. Técnicas de diagnosis de averías mecánicas.

4. Técnicas de diagnosis de averías eléctricas

5. Técnicas de diagnosis de averías hidráulicas.

6. Instrumentos de medida: polímetros, multímetros, pi
(eventos, temperatura y humedad).

7. Técnicas de Intervención en circuitos frigoríficos: téc
carga y descarga (estanqueidad, vacío, etc.), proceso de
comprobación de fugas, temperaturas, consumos.

UNIDAD FORMATIVA 2. MANTENIMIENTO CORRI BLANCA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE MANTENIMIEN

1. Plan de intervención.

2. Informe de diagnosis de averías.

3. Uso de documentación técnica del procedimiento de

4. Sustitución de elementos y limpieza.

5. Uso de herramientas, equipos, instrumentos de med

+ Información Gratis

6. Técnicas de soldadura

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE AJUSTE Y PUESTA EN MARCHA DE ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA BLANCA.

1. Instrumentación de prueba y diagnóstico: Multímetro, amperímetro, puente de manómetros y termómetros.

2. Verificación de equipos mediante utilidades software.

3. Verificación y ajuste de parámetros.

4. Secuencia de puesta en funcionamiento.

5. Pruebas de seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN Y NORMATIVA DE ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA BLANCA.

1. Elaboración de presupuestos y facturas.

2. Planos y esquemas eléctricos e hidráulicos. Despiece.

3. Histórico de servicio. Elaboración y mantenimiento.

4. Informes de puesta en marcha.

5. Manuales técnicos.

6. Normas de calidad.

7. Normativa aplicable vigente.

UNIDAD FORMATIVA 3. SEGURIDAD Y PROTECCIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE

- 1.El trabajo y la salud.
- 2.Los riesgos profesionales.
- 3.Factores de riesgo.
- 4.Consecuencias y daños derivados del trabajo
- 5.Marco normativo básico en materia de prevención de
- 6.Organismos públicos relacionados con la seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

- 1.Riesgos en el manejo de herramientas y equipos.
- 2.Riesgos en la manipulación de sistemas e instalaciones
- 3.Riesgos en el almacenamiento y transporte de cargas
- 4.Riesgos asociados al medio de trabajo
- 5.Riesgos derivados de la carga de trabajo
- 6.La protección de la seguridad y salud de los trabajadores
- 7.Tipos de accidentes.
- 8.Evaluación primaria del accidentado.
- 9.Primeros auxilios.
- 10.Socorrismo.
- 11.Situaciones de emergencia.
- 12.Planes de emergencia y evacuación.

+ Información Gratis

13. Información de apoyo para la actuación de emergencias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE SEGURIDAD EN ELECTRODOMÉSTICOS.

1. Normas de prevención de riesgos laborales.
2. Riesgos más comunes en el mantenimiento de electrodomésticos.
3. Ropas y equipos de protección personal.
4. Normas de prevención medioambientales
5. Aplicación del plan de residuos

+ Información Gratis