

MF1975_2 MANTENIMIENTO DE ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA BLANCA (ONLINE)



350,00 € - 425,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF1975_2 Mantenimiento de electrodomésticos de gama blanca, regulado en el Real Decreto 560/2011, de 20 de abril, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para mantener electrodomésticos de gama blanca.n

Categorías: [Cursos online](#), [Electricidad y Electrónica](#), [Formación Profesional y Oficios](#) |

INFORMACIÓN

Duración	190 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MÓDULO 1. MANTENIMIENTO DE ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA BLANCA

UNIDAD FORMATIVA 1. DIAGNOSIS DE AVERÍAS EN ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA BLANCA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA BLANCA: TIPOLOGÍA Y ELEMENTOS.

1. Electrodomésticos de cocción
2. Electrodomésticos de frío
3. Electrodomésticos de lavado
4. Elementos eléctricos y electrónicos comunes a los electrodomésticos de gama blanca: Fuentes de alimentación, 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 LOS ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA BLANCA.

1. Interpretación de planos y esquemas en electrodomésticos de gama blanca.
2. Electricidad aplicable a la reparación de electrodomésticos de gama blanca.
3. Electrónica aplicable a la reparación de electrodomésticos de gama blanca.
4. Termodinámica básica aplicable a electrodomésticos de gama blanca.

5. Sobrecalentamiento, alta presión, calor de compresión, entalpía, efecto de refrigeración, baja presión, sub enfriamiento, identificación de mezclas geotrópicas y estado de la materia.
6. Tecnología de lavado en electrodomésticos de gama blanca
7. Efectos mecánicos y químicos, tratamiento de aguas.
8. Tecnología de Cocción en electrodomésticos de gama blanca:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOLOGÍA DE AVERÍAS EN ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA BLANCA.

1. Averías mecánicas
2. Averías eléctricas
3. Averías hidráulicas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE DIAGNOSIS DE AVERÍAS EN ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA BLANCA.

1. Técnicas de elaboración de hipótesis.
2. Procedimiento de diagnóstico de averías.
3. Técnicas de diagnóstico de averías mecánicas.
4. Técnicas de diagnóstico de averías eléctricas
5. Técnicas de diagnóstico de averías hidráulicas.
6. Instrumentos de medida: polímetros, multímetros, pinza amperimétrica, termómetros, manómetros, registradores (eventos, temperatura y humedad).
7. Técnicas de Intervención en circuitos frigoríficos: técnicas de montaje y desmontaje, pruebas previas al proceso de carga y descarga (estanqueidad, vacío, etc.), proceso de carga y puesta en marcha, medición de presiones, comprobación de fugas, temperaturas, consumos.

UNIDAD FORMATIVA 2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO EN ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA BLANCA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO.

1. Plan de intervención.
2. Informe de diagnóstico de averías.
3. Uso de documentación técnica del procedimiento de servicio del fabricante.
4. Sustitución de elementos y limpieza.
5. Uso de herramientas, equipos, instrumentos de medida y medios técnicos auxiliares.
6. Técnicas de soldadura

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

1. Instrumentación de prueba y diagnóstico: Multímetro, manómetros digitales y analógicos, sondas de temperatura, 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 PARA EL MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA BLANCA.

1. Elaboración de presupuestos y facturas.
2. Planos y esquemas eléctricos e hidráulicos. Despieces.
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 MEDIOAMBIENTAL EN EL MANTENIMIENTO DE ELECTRODOMÉSTICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

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 riesgos laborales
6. Organismos públicos relacionados con la seguridad y la salud en el trabajo

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.
13. Información de apoyo para la actuación de emergencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE SEGURIDAD EMPLEADAS EN EL MANTENIMIENTO DE 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