

Mantenimiento preventivo en electrodomésticos de gama industrial



Área: ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: 30.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Electrodomésticos de gama industrial: tipología y elementos.

####

1.1 Electrodomésticos industriales de cocción:

####

1.1.1 Hornos: eléctricos, hornos de gas, de vapor y hornos microondas.

####

1.1.2 Cocinas eléctricas: marmitas, armarios calientes, peladoras, calentaplatos, planchas.

####

1.1.3 Cocinas de gas.

####

1.1.4 Campanas: extractores y campanas con sistemas contra incendios.

####

1.2 Electrodomésticos industriales de frío:

####

1.2.1 Frigoríficos

####

1.2.2 Congeladores

####

1.2.3 Fabricadores de cubitos de hielo.

####

1.3 Electrodomésticos industriales de lavado:

####

1.3.1 Lavadoras.

####

1.3.2 Lavaplatos.

####

1.3.3 Secadoras.

####

1.4 Elementos eléctricos y electrónicos comunes a los electrodomésticos de gama industrial: Fuentes de alimentación, sensores, panel de mandos, electrónica de potencia, bobinados, transformadores, resistencias,

####

1.4.1 Elementos eléctricos y electrónicos comunes a los electrodomésticos de cocción: Bobinas de inducción, extractores, magnetrón y elementos de seguridad.

####

1.5 Elementos comunes a los electrodomésticos de cocción a gas: Válvulas y grifos, sistemas de encendido electrónico, inyectores, difusores y quemadores

####

1.6 Elementos comunes a electrodomésticos de lavado: sistema hidráulico, sistema calefactor, programadores electrónicos y electromecánicos.

####

1.7 Elementos comunes a electrodomésticos de generación de frío: Compresor, condensador, evaporador, sistemas de expansión.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Tecnología aplicable a los electrodomésticos de gama industrial.

####

2.1 Interpretación de planos y esquemas en electrodomésticos de gama industrial.

####

2.1.1 Eléctricos e hidráulicos

####

2.1.2 Despieces

####

2.1.3 Simbología normalizada.

####

2.2 Electricidad aplicable a la reparación de electrodomésticos de gama industrial.

####

2.2.1 Iniciación a circuitos eléctricos monofásicos y trifásicos.

####

2.2.2 Circuitos e instalaciones eléctricas: cuadros y motores.

####

2.3 Electrónica aplicable a la reparación de electrodomésticos de gama industrial:

####

2.3.1 Electrónica de control, de potencia y visualización.

####

2.4 Termodinámica básica aplicable a electrodomésticos de gama industrial.

####

2.4.1 Normas ISO básicas: Temperatura, presión, masa, densidad y energía.

####

2.4.2 Teoría básica de sistemas de refrigeración: Sobrecalentamiento, alta presión, calor de compresión, entalpía, efecto de refrigeración, baja presión,

####

2.4.3 Diagramas y tablas: tablas de saturación, diagramas de Carnot, diagramas psicométricos y ciclos de refrigeración por compresión simple.

####

2.4.4 Cálculo de necesidades de refrigeración y climatización.

####

2.4.5 Tipos de gases refrigerantes y sus aplicaciones: R134A, R407A, R410A y R600A.

####

2.4.6 Unidades de presión, tipos de calor y temperatura.

####

2.4.7 Propagación del calor. Propiedades físicas de los gases.

####

2.4.8 Clases climáticas.

####

2.5 Tecnología de lavado con electrodomésticos de gama industrial:

####

2.5.1 Detergentes para lavadoras y lavavajillas, tipos y componentes del detergente y su funcionamiento.

####

2.5.2 Efectos mecánicos y químicos, tratamiento de aguas.

####

2.6 Principio de funcionamiento de lavadoras y lavavajillas comprobación de elementos funcionales y eléctricos.

####

2.7 Tecnología de Cocción con electrodomésticos de gama industrial:

####

2.7.1 Eficiencia energética y placas de características

####

2.7.2 Descripción de los principios de funcionamiento de hornos, encimeras, campanas y microondas.

####

2.7.3 Cálculo de necesidades de extracción.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Técnicas de mantenimiento preventivo de los electrodomésticos de gama industrial.

####

3.1 Tipos de mantenimiento preventivo: mecánico, eléctrico y electrónico

####

3.2 Operaciones programadas según normativa.

####

3.3 Uso de herramienta, equipos y materiales.

####

3.4 Reparaciones por tiempo o desgaste.

####

3.5 Sistemas de mantenimiento preventivo programado del fabricante y según legislación vigente.

####

3.6 Comprobación de conexiones monofásicas y trifásicas

####

3.7 Comprobación ruidos y vibraciones.

####

3.8 Sustitución de piezas por tiempo o desgaste.

####

3.9 Comprobación y prueba de elementos de seguridad según legislación vigente.

####

3.10 Complimentación y expedición de informes y certificaciones correspondientes a los mantenimientos y revisiones realizadas.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.