Operaciones auxiliares de mantenimiento de instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas de floristería

Área: AGRARIA
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: 25.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

MF1112_1

CONTENIDOS

1. Limpieza y mantenimiento básico de las instalaciones de floristería.

####

1.1 Características de las dependencias y/o espacios de las instalaciones de floristería.

####

1.2 Funcionamiento básico de una cámara frigorífica de mantenimiento de flores.

####

1.3 Utensilios y productos para la limpieza de las instalaciones de floristería.

####

1.4 Secuencia y periodicidad de las operaciones de limpieza de instalaciones.

####

1.5 Clasificación y eliminación de los residuos generados durante los trabajos de floristería.

####

1.6 Limpieza y mantenimiento primario de las instalaciones de floristería.

####

1.7 Limpieza y desinfección de la cámara frigorífica de mantenimiento de flores y detección de anomalía.

####

1.8 Aplicación de medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental relacionadas con la limpieza y mantenimiento básico de las instalaciones de floristería.

####

2. Mantenimiento primario de la maquinaria, equipos y herramientas de floristería.

####

2.1 Maquinaria, equipos y herramientas empleados en las instalaciones de floristería.

####

2.2 Partes, componentes, accesorios y consumibles de la maquinaria, equipos y herramientas.

####

2.3 Funcionamiento y utilidad de la maquinaria, equipos y herramientas.

####

2.4 Clasificación y ubicación de las herramientas según necesidades de trabajo.

####

2.5 Operaciones de mantenimiento primario de la maquinaria, equipos y herramientas (engrasado, afilado, ajustes, entre otros).

####

2.6 Sustitución de los componentes defectuosos o desgastados por el uso en las máquinas, equipos y herramientas.

####

2.7 Clasificación y eliminación de los residuos generados durante el mantenimiento de las máquinas, equipos y herramientas.

####

2.8 Aplicación de medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental relacionadas con el mantenimiento primario de la maquinaria, equipos y herramientas de floristería.

####

3. **Limpieza de la maquinaria, equipos y herramientas de floristería**.

####

3.1 Necesidades de limpieza de las máquinas, equipos y herramientas.

####

3.2 Frecuencia de las operaciones de limpieza.

####

3.3 Métodos y fases de limpieza de las máquinas, equipos y herramientas.

####

3.4 Carácter y aplicación de los productos de limpieza.

####

3.5 Empleo de utensilios y materiales para la limpieza de la maquinaria, equipos y herramientas.

####

3.6 Clasificación y eliminación de los residuos generados durante la limpieza de las máquinas, equipos y herramientas.

####

3.7 Aplicación de medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental relacionadas con la limpieza de la maquinaria, equipos y herramientas de floristería.

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 el **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.