ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
UF2242 Mantenimiento Preventivo en Electrodomésticos de Gama Industrial

---

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0242 Mantenimiento preventivo en electrodomésticos de gama industrial, incluida en el Módulo Formativo MF1976_2 Mantenimiento de electrodomésticos de gama industrial , regulada en el Real Decreto 616/2013, de 2 de agosto, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias Mantener electrodomésticos de gama industrial.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO EN ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA INDUSTRIAL

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

1. Electrodomésticos industriales de cocción
2. - Hornos: eléctricos, hornos de gas, de vapor y hornos microondas

3. - Cocinas eléctricas: marmitas, armarios calientes, peladoras, calientaplatos, planchas
4. - Cocinas de gas
5. - Campanas: extractores y campanas con sistemas contraincendios
6. Electrodomésticos industriales de frío:
7. - Frigoríficos
8. - Congeladores
9. - Fabricadores de cubitos de hielo
10. Electrodomésticos industriales de lavado:
11. - Lavadoras
12. - Lavaplatos
13. - Secadoras
14. Elementos eléctricos y electrónicos comunes a los electrodomésticos de gama industrial: Fuentes de alimentación, sensores, panel de mandos, electrónica de potencia, bobinados, transformadores, resistencias,
15. - Elementos eléctricos y electrónicos comunes a los electrodomésticos de cocción: Bobinas de inducción, extractores, magnetrón y elementos de seguridad
16. Elementos comunes a los electrodomésticos de cocción a gas: Válvulas y grifos, sistemas de encendido electrónico, inyectores, difusores y quemadores
17. Elementos comunes a electrodomésticos de lavado: sistema hidráulico, sistema calefactor, programadores electrónicos y electromecánicos
18. 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

1. Interpretación de planos y esquemas en electrodomésticos de gama industrial
2. - Eléctricos e hidráulicos
3. - Despieces
4. - Simbología normalizada
5. Electricidad aplicable a la reparación de electrodomésticos de gama industrial
6. - Iniciación a circuitos eléctricos monofásicos y trifásicos
7. - Circuitos e instalaciones eléctricas: cuadros y motores
8. Electrónica aplicable a la reparación de electrodomésticos de gama industrial:

9. - Electrónica de control, de potencia y visualización
10. Termodinámica básica aplicable a electrodomésticos de gama industrial
11. - Normas ISO básicas: Temperatura, presión, masa, densidad y energía
12. - Teoría básica de sistemas de refrigeración: Sobrecalentamiento, alta presión, calor de compresión, entalpía, efecto de refrigeración, baja presión, subenfriamiento, identificación de mezclas geotrópicas y estado de la materia
13. - Diagramas y tablas: tablas de saturación, diagramas de Carnot, diagramas psicométricos y ciclos de refrigeración por comprensión simple
14. - Cálculo de necesidades de refrigeración y climatización
15. - Tipos de gases refrigerantes y sus aplicaciones: R134A, R407A, R410A y R600A
16. - Unidades de presión, tipos de calor y temperatura
17. - Propagación del calor. Propiedades físicas de los gases
18. - Clases climáticas
19. Tecnología de lavado con electrodomésticos de gama industrial:
20. - Detergentes para lavadoras y lavavajillas, tipos y componentes del detergente y su funcionamiento
21. - Efectos mecánicos y químicos, tratamiento de aguas
22. Principio de funcionamiento de lavadoras y lavavajillas comprobación de elementos funcionales y eléctricos
23. Tecnología de Cocción con electrodomésticos de gama industrial:
24. - Eficiencia energética y placas de características
25. - Descripción de los principios de funcionamiento de hornos, encimeras, campanas y microondas
26. - Cálculo de necesidades de extracción

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA INDUSTRIAL

1. Tipos de mantenimiento preventivo: mecánico, eléctrico y electrónico
2. Operaciones programadas según normativa
3. Uso de herramienta, equipos y materiales
4. Reparaciones por tiempo o desgaste
5. Sistemas de mantenimiento preventivo programado del fabricante y según legislación vigente

6. - Comprobación de conexiones monofásicas y trifásicas
7. - Comprobación ruidos y vibraciones
8. - Sustitución de piezas por tiempo o desgaste
9. - Comprobación y prueba de elementos de seguridad según legislación vigente
10. - Cumplimentación y expedición de informes y certificaciones correspondientes a los mantenimientos y revisiones realizadas

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS