

Mantenimiento preventivo en electrodomésticos de gama industrial (UF2242)

Mantenimiento preventivo en electrodomésticos de gama industrial (UF2242)

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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, calientaplatos, planchas.
1.1.3 Cocinas de gas.
1.1.4 Campanas: extractores y campanas con sistemas contraincendios.
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.

© icaformación2026

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 comprensión 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 Cumplimentación y expedición de informes y certificaciones correspondientes a los mantenimientos y revisiones

© icaformación2026

realizadas.

© icaformación2026