



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Master en Mantenimiento de Electrodomésticos + Titulación Universitaria



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE EDUCA

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA CALIDAD

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Master en Mantenimiento de Electrodomésticos + Titulación Universitaria

**DURACIÓN:**

725 horas

**MODALIDAD:**

Online

**PRECIO:**

1.495 €

Incluye materiales didácticos, titulación y gastos de envío.

**CRÉDITOS:**

5,00 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Mantenimiento de Electrodomésticos con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación Universitaria de Seguridad en el Trabajo con 5 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX/XXXX/XXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que consiste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

RESPONSABILIDAD
SOCIAL
CORPORATIVA

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



El presente Título es parte de la Acción Formativa de la Unidad Formativa de 425 horas correspondiente al plan de formación de postgrado, expedido por la Escuela de Negocios de Formación de Postgrado de Educa Business School, inscrita en el Registro de Escuelas de Negocios de Formación de Postgrado de la Junta de Andalucía, y en el Registro de Escuelas de Negocios de Formación de Postgrado de la Junta de Andalucía. El presente Título es expedido por la Escuela de Negocios de Formación de Postgrado de Educa Business School, inscrita en el Registro de Escuelas de Negocios de Formación de Postgrado de la Junta de Andalucía, y en el Registro de Escuelas de Negocios de Formación de Postgrado de la Junta de Andalucía. El presente Título es expedido por la Escuela de Negocios de Formación de Postgrado de Educa Business School, inscrita en el Registro de Escuelas de Negocios de Formación de Postgrado de la Junta de Andalucía, y en el Registro de Escuelas de Negocios de Formación de Postgrado de la Junta de Andalucía.

Descripción

En el ámbito de la electricidad y electrónica, es necesario conocer los diferentes campos del mantenimiento de electrodomésticos, dentro del área profesional máquinas electromecánicas. Así, con el presente Master en Mantenimiento de Electrodomésticos se pretende aportar los conocimientos necesarios para mantenimiento correctivo de electrodomésticos de gama industrial.

Objetivos

Master en Mantenimiento de Electrodomésticos + Titulación Universitaria [Ver Curso](#)

- Realizar operaciones de mantenimiento correctivo en electrodomésticos de gama industrial, a partir del diagnóstico y documentación técnica, en condiciones de seguridad y calidad.
- Ajustar y verificar electrodomésticos de gama industrial a partir de procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y calidad.
- Aplicar técnicas de localización y diagnóstico de disfunciones y averías en electrodomésticos de gama industrial, determinando las causas que la producen y en condiciones de seguridad y calidad.
- Identificar la normativa de aplicación relacionada con el mantenimiento de los electrodomésticos de gama industrial.
- Realizar operaciones de mantenimiento correctivo en electrodomésticos de gama blanca (frío, lavado y cocción), a partir del diagnóstico y documentación técnica, en condiciones de seguridad y calidad.
- Ajustar y verificar parámetros en electrodomésticos de gama blanca a partir de procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y calidad.
- Analizar distintos tipos de electrodomésticos de gama blanca, identificando las partes susceptibles de mantenimiento y las características más relevantes de los mismos.
- Aplicar técnicas de localización y diagnóstico de disfunciones y averías en electrodomésticos de gama blanca, determinando las causas que las producen, en condiciones de seguridad y calidad.

A quién va dirigido

Este Master en Mantenimiento de Electrodomésticos está dirigido a profesionales del mundo de la electricidad y electrónica, más concretamente a aquellos vinculados con el mantenimiento de electrodomésticos, dentro del área profesional de máquinas electromecánicas, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la diagnosis de averías en electrodomésticos.

Para qué te prepara

Este Master en Mantenimiento de Electrodomésticos le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en Procesos de Mantenimiento de Electrodomésticos.

Salidas Laborales

Electricidad y Electrónica / Mantenimiento de electrodomésticos.

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



BECA

ANTIGUOS ALUMNOS

.....

Agradecemos tu fidelidad y la confianza depositada en Euroinnova Formación.

10 %



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE ELECTRODOMÉSTICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO EN ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA INDUSTRIAL.

1. Plan de intervención en el mantenimiento correctivo.
2. Uso de documentación técnica del fabricante.
3. Utilización de planos de planos y esquemas: despieces.
4. Procedimiento de reparación de averías.
 - 1.- Sustitución de piezas y limpieza.
5. Utilización de herramientas y equipos.
6. Técnicas de soldadura. Técnicas de soldadura:
 - 1.- Utilización de equipos de soldadura.
 - 2.- Tratamiento de tubería de cobre.
 - 3.- Técnicas de soldadura oxiacetilénica.

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

1. Verificación de equipos mediante utilidades software.
2. Verificación y ajuste de parámetros.
3. Secuencia de puesta en funcionamiento.
4. Sistemas ajustables, presostatos válvulas termostáticas, sistemas de ventilación, sistemas de desescarche y calentamiento, sistemas de dosificación.
5. Procesos de verificación y ajuste de partes mecánicas como cierres y electromecánicas como cierres

eléctricos.

6.Verificación de alarmas y parámetros según documentación del fabricante.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN Y NORMATIVA PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA INDUSTRIAL.

- 1.Elaboración de presupuestos y facturas. Albaranes.
- 2.Planos y esquemas eléctricos e hidráulicos. Despieces.
- 3.Históricos de servicio: Elaboración de la documentación del mantenimiento.
- 4.Informes de puesta en marcha.
- 5.Informes de mantenimiento.
- 6.Manuales técnicos del fabricante.
- 7.Normas de calidad.
- 8.Normativa de gestión de residuos.
- 9.Normativa aplicable vigente.
- 10.Normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales.
- 11.Elaboración de informes y certificaciones según la ley vigente.

PARTE 2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE 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:
 - 1.- Utilización de equipos de soldadura.
 - 2.- Tratamiento de tubería de cobre.
 - 3.- Técnicas de soldadura oxiacetilénica.

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:
 - 1.- Derivaciones.
 - 2.- Fugas.

3.- Estanqueidad.

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.

PARTE 3. DIAGNOSIS DE AVERÍAS EN ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA BLANCA

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

1. Electrodomésticos de cocción:
 - 1.- Hornos: convencionales, multifunción, pirolíticos, de vapor, hornos microondas.
 - 2.- Cocinas: vitrocerámicas, inducción, eléctrica y de gas.
 - 3.- Campanas: clásica y decorativa.
2. Electrodomésticos de frío:
 - 1.- Frigoríficos: estáticos y dinámicos (no frost)
 - 2.- Congeladores: verticales y horizontales.
 - 3.- Aire acondicionado: portátiles, monosplit y multisplit.
3. Electrodomésticos de lavado:
 - 1.- Lavadoras: carga frontal, carga superior y lavadora-secadora.
 - 2.- Lavavajillas.
 - 3.- Secadoras: evacuación y condensación.
4. Elementos eléctricos y electrónicos comunes a los electrodomésticos de gama blanca: Fuentes de alimentación, Sensores, Panel de mandos, Electrónica de potencia.
 - 1.- Elementos eléctricos y electrónicos comunes de los electrodomésticos de cocción: Bobinas de inducción, Ventiladores y extractores, Magnetrón, elementos de seguridad (Termostatos mecánicos y eléctricos).
 - 2.- Elementos comunes de los electrodomésticos de cocción a gas: Válvulas y grifos, Sistemas de encendido electrónico, Inyectores, difusores y quemadores
5. Elementos comunes de electrodomésticos de lavado.
 - 1.- Sistema hidráulico.
 - 2.- Sistema antidesbordamiento y de tratamiento del agua.
 - 3.- Sistema calefactor.
 - 4.- Programadores electrónicos y electromecánicos.
6. Elementos comunes de electrodomésticos de generación de frío.

- 1.- Compresor.
- 2.- Condensador.
- 3.- Evaporador.
- 4.- Sistemas de expansión: capilares.
- 5.- Válvulas de cuatro vías.
- 6.- Cables y sistemas de conducción: tipos y características.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TECNOLOGÍA APLICABLE A LOS ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA BLANCA.

1. Interpretación de planos y esquemas en electrodomésticos de gama blanca.
 - 1.- Eléctricos e hidráulicos.
 - 2.- Despieces.
 - 3.- Simbología normalizada.
2. Electricidad aplicable a la reparación de electrodomésticos de gama blanca.
 - 1.- Circuitos eléctricos monofásicos.
 - 2.- Circuitos e instalaciones eléctricas: cuadros y motores.
3. Electrónica aplicable a la reparación de electrodomésticos de gama blanca.
 - 1.- Electrónica de control, de potencia y visualización.
4. Termodinámica básica aplicable a electrodomésticos de gama blanca.
 - 1.- Normas ISO básicas: Temperatura, presión, masa, densidad y energía.
 - 2.- Teoría básica de sistemas de refrigeración: Sobrecalentamiento, alta presión, calor de compresión, entalpía, efecto de refrigeración, baja presión, sub enfriamiento, identificación de mezclas geotrópicas y estado de la materia.
 - 3.- Diagramas y tablas: tablas de saturación, diagramas de Carnot, diagramas psicométricos y ciclos de refrigeración por compresión simple.
 - 4.- Cálculo de necesidades de refrigeración y climatización.
 - 5.- Tipos de gases refrigerantes y sus aplicaciones: R134A, R407A, R410A y R600A.
 - 6.- Unidades de presión, tipos de calor y temperatura.
 - 7.- Propagación del calor. Propiedades físicas de los gases
 - 8.- Clases climáticas.
5. Tecnología de lavado en electrodomésticos de gama blanca:
 - 1.- Detergentes para lavadoras y lavavajillas, tipos y componentes del detergente y su funcionamiento.
6. Efectos mecánicos y químicos, tratamiento de aguas.
 - 1.- Principio de funcionamiento de lavadoras y lavavajillas comprobación de elementos funcionales y eléctricos.
7. Tecnología de Cocción en electrodomésticos de gama blanca:
 - 1.- Eficiencia energética y placas de características
 - 2.- Descripción de los principios de funcionamiento de hornos, encimeras, campanas y microondas.
 - 3.- Cálculo de necesidades de extracción.

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

1. Averías mecánicas:

- 1.- Motores
 - 2.- Rodamientos.
 - 3.- Amortiguadores.
 - 4.- Compresores
 - 5.- Transmisiones: Correas y poleas.
 - 6.- Fugas en grifos y válvulas.
 - 7.- Obstrucciones.
- 2.Averías eléctricas:
- 1.- Conexiones.
 - 2.- Conducciones.
 - 3.- Consumos.
 - 4.- Electroválvulas.
 - 5.- Bombas.
 - 6.- Focos.
- 3.Averías hidráulicas:
- 1.- Fugas de agua.
 - 2.- Presostato.
 - 3.- Caudalímetro.
 - 4.- Conductos.

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

- 1.Técnicas de elaboración de hipótesis.
- 2.Procedimiento de diagnosis de averías.
 - 1.- Diagrama de flujos.
 - 2.- Pruebas y medidas.
- 3.Técnicas de diagnosis de averías mecánicas.
 - 1.- Ruidos, golpes y vibraciones.
 - 2.- Comprobación de consumos eléctricos.
 - 3.- Comprobación de fugas.
- 4.Técnicas de diagnosis de averías eléctricas
 - 1.- Utilización de manuales de Servicio del fabricante.
 - 2.- Programas PAD (Programa de Ayuda al Diagnóstico).
 - 3.- Comprobación del estado de los dispositivos de regulación y control de los aparatos (Diodos, IGBT's, Triacs, Relés).
- 5.Técnicas de diagnosis de averías hidráulicas.
 - 1.- Visualización y localización de fugas de agua en los diferentes elementos del circuito hidráulico.
- 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.

PARTE 4. DIAGNOSIS DE AVERÍAS EN ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA INDUSTRIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOLOGÍA DE AVERÍAS EN ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA INDUSTRIAL.

1. Averías mecánicas en electrodomésticos de gama industrial:

- 1.- Motores,
- 2.- Rodamientos.
- 3.- Amortiguadores
- 4.- Compresores
- 5.- Transmisiones: Correas y poleas.
- 6.- Fugas en grifos y válvulas.
 - 1.* Obstrucciones.

2. Averías eléctricas en electrodomésticos de gama industrial:

- 1.- Conexiones.
- 2.- Conducciones.
- 3.- Consumos.
- 4.- Electroválvulas.
- 5.- Bombas.
- 6.- Focos.

3. Averías hidráulicas en electrodomésticos de gama industrial:

- 1.- Fugas de agua.
- 2.- Presostato.
- 3.- Caudalímetro.
- 4.- Conductos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE DIAGNOSIS DE AVERÍAS EN ELECTRODOMÉSTICOS DE GAMA INDUSTRIAL.

1. Técnicas de elaboración de hipótesis.

- 1.- Procedimiento de diagnosis de averías.
- 2.- Diagrama de flujos.
- 3.- Pruebas y medidas.

2. Técnicas de diagnosis de averías mecánicas.

- 1.- Ruidos, golpes y vibraciones.
- 2.- Comprobación de consumos eléctricos.
- 3.- Comprobación de fugas.

3. Técnicas de diagnosis de averías eléctricas y electrónicas

- 1.- Utilización de manuales de Servicio del fabricante.

- 2.- Programas PAD (Programa de Ayuda al Diagnóstico).
- 3.- Comprobación del estado de los dispositivos de regulación y control de los aparatos (Diodos, IGBT's, Triacs, Relés).
4. Técnicas de diagnosis de averías hidráulicas.
 - 1.- Visualización y localización de fugas de agua en los diferentes elementos del circuito hidráulico.

PARTE 5. SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL 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

PARTE 6. SEGURIDAD EN EL TRABAJO

MÓDULO 1. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL (I)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y DEFINICIÓN DE SEGURIDAD: TÉCNICAS DE SEGURIDAD

1. Concepto y Definición de Seguridad: Técnicas de Seguridad
2. Clasificación de las Técnicas de Seguridad
3. Los Riesgos Profesionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACCIDENTES DE TRABAJO

1. Definiciones de Accidente de Trabajo
2. El Origen de los Accidentes de Trabajo
3. Modelos de Notificación de Accidentes de Trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES COMO TÉCNICA PREVENTIVA

1. Accidentes que se Deben Investigar
2. Métodos de Investigación
3. Tipos de Investigación de accidentes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN GENERAL DEL RIESGO DE ACCIDENTE

1. La Evaluación de Riesgos
2. Evaluación y Control de los Riesgos
3. Proceso General de Evaluación de Riesgos
4. Método de Evaluación de Riesgos W.T. Fine
5. Contenidos mínimos de los procedimientos e instrucciones operativas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INSPECCIONES DE SEGURIDAD E INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES

1. Inspecciones de Seguridad
2. Investigación de accidentes

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NORMAS Y SEÑALIZACIONES EN SEGURIDAD INDUSTRIAL

1. Las Normas de Seguridad
2. Señalización de Seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL

1. La Protección Colectiva
2. La Protección Individual Equipos de Protección Individual (EPIs)

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INCENDIOS

1. Incendios
2. Clases de Fuego: Tipos de Combustibles
3. El Origen de los Incendios
4. Protección ante Incendios

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLANES DE EMERGENCIA Y AUTOPROTECCIÓN

1. Planes de Emergencia y Autoprotección
2. Actividades con Reglamentación Sectorial Específica
3. Actividades sin Reglamentación Sectorial Específica
4. Plan de Autoprotección

5. Medidas de Emergencia

UNIDAD DIDÁCTICA 10. SEGURIDAD EN LUGARES DE TRABAJO

1. Seguridad y Salud en los lugares de trabajo
2. Seguridad en el proyecto
3. Condiciones mínimas de volumen y superficie
4. Suelos y desniveles
5. Vías de circulación
6. Puertas y portones
7. Escaleras fijas y de servicio
8. Escaleras fijas
9. Escaleras de mano
10. Vías y salidas de evacuación
11. Orden, limpieza y señalización
12. Condiciones ambientales
13. Iluminación
14. Material y locales de primeros auxilios
15. Instalaciones
16. Vestuarios, duchas, lavabos y retretes
17. Discapacitados

MÓDULO 2. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL (II)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SEGURIDAD EN MÁQUINAS Y EQUIPOS DE TRABAJO

1. Seguridad y Salud relacionada con las Máquinas
2. Origen y clasificación de los riesgos en máquinas
3. Requisitos fundamentales de seguridad y salud
4. Medidas de Protección
5. Real Decreto 1215/1997 Disposiciones de Seguridad en Equipos de Trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HERRAMIENTAS E INSTALACIONES

1. Herramientas Manuales
2. Herramientas Manuales a Motor
3. Instalaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES

1. Manipulación de Materiales
2. Almacenamiento de Materiales
3. Transporte de Materiales
4. Equipos de Elevación y Transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA ELECTRICIDAD Y EL RIESGO ELÉCTRICO

1. La Electricidad y el Riesgo Eléctrico
2. Tipos de Contacto Eléctrico

- 3.Trabajos sin Tensión
- 4.Trabajos en Tensión
- 5.Maniobras, mediciones, ensayos y verificaciones
- 6.Trabajos en proximidad
- 7.Trabajos en Ambientes Especiales
- 8.Requisitos Técnicos para la Realización de Trabajos Eléctricos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD EN EL MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

- 1.Aspectos fundamentales de la Industria Química
- 2.Clasificaciones de los Agentes Químicos
- 3.Comercialización Segura de Productos Químicos
- 4.Evaluación y control del Riesgo Químico
- 5.Medidas específicas de prevención y protección
- 6.Sistemas de Protección Colectiva
- 7.Los EPIs en la Industria Química

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RESIDUOS TÓXICOS Y PELIGROSOS

- 1.Introducción: Medio Ambiente y Empresa
- 2.Residuos Tóxicos y Peligrosos
- 3.Gestión de los Residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SOLDADURA

- 1.Las Operaciones de Soldadura
- 2.Técnicas de Soldeo
- 3.Riesgos Higiénicos en Soldadura
- 4.Riesgos de Seguridad en Soldadura
- 5.Protecciones Individuales en Soldadura

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ESPACIOS CONFINADOS

- 1.Concepto y Clasificación de los Espacios Confinados
- 2.Riesgos y Peligros Asociados a los Espacios Confinados
- 3.Preparación y Actuación en Espacios Confinados
- 4.Procedimientos de Emergencia y Rescate
- 5.Formación y Entrenamiento de los Trabajadores

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ACTUACIONES COMPLEMENTARIAS

- 1.Formación de los trabajadores
- 2.Programación de la Formación
- 3.Impartición de la Formación
- 4.Evaluación de la Formación
- 5.Técnicas de Comunicación
- 6.Técnicas de Información
- 7.Técnicas de Negociación