

Diagnos de averías en electrodomésticos de gama blanca

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

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.

Contenidos:

Tema 1. Electrodomésticos de gama blanca: tipología y elementos.

1.1 Electrodomésticos de cocción

1.2 Electrodomésticos de frío

1.3 Electrodomésticos de lavado

1.4 Elementos eléctricos y electrónicos comunes a los electrodomésticos de gama blanca: Fuentes de alimentación, Sensores, Panel de mandos, Electrónica de potencia.

1.5 Elementos comunes de electrodomésticos de lavado.

1.6 Elementos comunes de electrodomésticos de generación de frío.

Tema 2. Tecnología aplicable a los electrodomésticos de gama blanca.

2.1 Interpretación de planos y esquemas en electrodomésticos de Gama Blanca.

2.2 Electricidad aplicable a la reparación de electrodomésticos de Gama Blanca.

2.3 Electrónica aplicable a la reparación de electrodomésticos de Gama Blanca.

2.4 Termodinámica básica aplicable a electrodomésticos de Gama Blanca.

2.5 Tecnología de lavado en electrodomésticos de Gama Blanca:

2.6 Efectos mecánicos y químicos, tratamiento de aguas.

2.7 Tecnología de Cocción en electrodomésticos de Gama Blanca

Tema 3. Tipología de averías en electrodomésticos de gama blanca.

3.1 Averías mecánicas

3.2 Averías eléctricas

3.3 Averías hidráulicas

Tema 4. Técnicas de diagnóstico de averías en electrodomésticos de gama blanca.

4.1 Técnicas de elaboración de hipótesis.

4.2 Procedimiento de diagnóstico de averías.

4.3 Técnicas de diagnóstico de Averías Mecánicas.

4.4 Técnicas de diagnóstico de Averías Eléctricas

4.5 Técnicas de diagnóstico de Averías Hidráulicas.

4.6 Instrumentos de medida: polímetros, multímetros, pinza amperimétrica, termómetros, manómetros, registradores (eventos, temperatura y humedad)

4.7 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.