

MONTADORES DE MUEBLES DE COCINA

82091068

1º PERIODO FORMATIVO

Planificación de una cocina moderna. Los sectores de la cocina

Planificación de una cocina moderna: Evolución de la cocina a través de los siglos. Planteamiento inicial. Superficies mínimas. Distribución correcta de los distintos sectores. Área de cocción. Área de limpieza. Área de almacenamiento y conservación. Área auxiliar de preparación y de servicios. Los elementos. Agrupación de elementos. Medidas de serie de los principales elementos. Materiales: Los materiales y el diseño. Medidas mínimas prototipo para agrupaciones. Dimensiones óptimas para una cocina de tipo medio. Conexión exterior. La cocina mínima. El proyecto se inicia con un plano de planta. Cómo se levanta un plano elemental pero preciso. Tantear la distribución. Sectores de almacenamiento y preparación: Almacenamiento y preparación. Muebles de elementos. Planteamiento del área de almacenamiento. Mobiliario especial para almacenamiento. Organización del área de almacenamiento. Alturas de trabajo recomendables. Materiales de fabricación de los armarios. Cómo alargar la vida de los muebles. Ángulos de enlace. Altura del banco de trabajo. Encimera. Conservación de los alimentos. Función del congelador. Normas UNE 20-303 y 20-304 para la construcción de frigoríficos. El frigorífico. Otras posibilidades de congelación. Sector de lavado: Área de limpieza. Plano de lavado. Fregadero. Gres y porcelana. Acero inoxidable. Fregadero cinco usos. Variantes y dimensiones básicas. Grifería. Amortiguadores de caída del chorro. Triturador. Un valioso auxiliar para el sector: el lavavajillas. Capacidad. Anatomía de un lavaplatos prototipo. Breve descripción del funcionamiento. Proceso de lavado en una máquina lavaplatos. Instalación de un centro de lavado. Lavadora automática.

El agua caliente. Sector de cocina. De la micrococina a la cocina comedor. Iluminación racional de la cocina.

El agua caliente en la cocina. Consumo de agua caliente. Calentador. Sobre el gas. Calentadores instantáneos a gas. Potencia útil. Dispositivos de seguridad. Calentadores acumuladores. Tiempos de calentamiento para acumular hasta 50º c. Elección del calentador más adecuado. Normas generales resumidas para la instalación de calentadores a gas. Calentador eléctrico. Tipos de calentadores eléctricos. Calentadores ducha. Calentadores termos. Principio de funcionamiento. Instalación eléctrica del termo. Emplazamiento del termo. Protección anticorrosión del depósito de agua de un termo. Adecuación del termo al espacio disponible. Rapidez del calentamiento. Temperaturas. Sector de cocina: Área de cocción. Cocina de gas. Cocina eléctrica. Placas de fuego. Encimera vitrocerámica. Hornos por microondas. Eliminación de vahos y humos. Renovación ambiental. Campanas extractoras. De la micrococina a la cocina-comedor: Los conjuntos compactos. Introducción a la teoría de la cocina-comedor. Elementos modulares. Cocina nicho. Comer en la cocina. Principales variantes de instalación. Cocina con barra snack. Cocina comedor. Iluminación racional de la cocina: Iluminación natural. Iluminación artificial. Iluminación general. Iluminación particularizada de las áreas de trabajo. Niveles de iluminación y principales normativas sobre instalaciones eléctricas.

Herramientas e instrumentos para sostener y para aserrar

Herramientas con hoja de corte guiada, de corte libre. Instrumentos para medir, señalar, trazar y comprobar. Útiles para golpear, extraer, agujerear, raspar, pulir y apretar. El dibujo y las escalas de medida. Relación de medidas decimales. Dibujo de proyecciones y perspectivas. Dibujo profesional. Contrapechos y marquetería. Madera cruzada. Conglomerados de madera. Modo de trabajar los aglomerados. Producción de carpintería y ebanistería. Los muebles. Ventanas y balcones. Los marcos.



2º PERIODO FORMATIVO

Producción de carpintería y Ebanistería

Los muebles. Las persianas. Las puertas. Partes. Destino. Denominación según su construcción. Sistemas de accionamiento. Herrajes. Colocación. Materiales auxiliares de carpintería. Pasadores y cerrojos. Materiales diversos. Materiales plásticos. Chapeados. Colas y adhesivos usados. Colas y pastas.

Presupuestos.

Introducción al control presupuestario. Preparación ante los presupuestos. Elaboración de un presupuesto. Ejemplo de un presupuesto de una empresa comercial. Ejemplo de un presupuesto en una empresa industrial. El presupuesto flexible. Costes. Conceptos básicos de producción.

Facturaplus

MÓDULO 1 - COMENZAR A TRABAJAR CON FACTURAPLUS. Introducción al Programa. Menú Global. Utilidades del Programa I. Utilidades del Programa II. MÓDULO 2 - MANTENIMIENTO DE FICHEROS. EL MENÚ SISTEMA, ALMACÉN Y FÁBRICA. El Menú Sistema. El Menú Almacén. EL Menú Fábrica. MÓDULO 3 - FACTURACIÓN E INFORMES. El Menú Facturación I. El Menú Facturación II. El Menú Informes.

3º PERIODO FORMATIVO

Prevención de riesgos laborales.

El trabajo y la salud. Los riesgos profesionales. Factores de riesgo. Daños derivados del trabajo. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral. Sistemas elementales de control de riesgos. El plan de emergencia. El control de la salud de los trabajadores. Componentes implicados en la prevención de riesgos laborales. La gestión de la prevención de riesgos laborales en la empresa. Documentación para la gestión de la prevención de riesgos. Primeros auxilios.

Orientación profesional y Técnicas de Búsqueda de empleo.

El sistema Educativo. La Formación Profesional. Formación Ocupacional. Análisis de la Búsqueda de empleo. Empleo por cuenta ajena. El Contrato de Trabajo. Autoempleo: Como crear tu propia empresa.

4º PERIODO FORMATIVO

Inglés

Pronunciación. El artículo indeterminado y determinado. Verbo "to be". Nociones de género y número. Verbo "to have". El adjetivo. Pronombres y adjetivos. El adverbio. Tipos y funciones de las preposiciones. El verbo. Los tiempos de presente. El verbo. El pretérito. Los tiempos de pretérito. El verbo. Los tiempos de futuro. El verbo. El condicional. Los verbos modales. Los verbos auxiliares. El imperativo. Las formas no personales del verbo. La voz pasiva. El estilo directo. El estilo indirecto. Coordinación y subordinación.

**Ofimática Básica**

TOMO 1. Módulo 1: Procesador de textos, Word. Introducción a Word. Operaciones básicas. Funciones básicas de trabajo. Selección de un bloque de texto. Copiar, mover y borrar bloques de texto. Tipos de letra. Búsqueda y sustitución de palabras clave. Deshacer, rehacer y repetir. Formateado de texto I. Formateado de texto II. Módulo 2: Hoja de cálculo, Excel. Introducción a Excel. Operaciones básicas. Trabajar con celdas. Formatos de hoja. TOMO 2. Módulo 3: Base de datos, Access. Introducción y descripción del gestor de base de datos. Conceptos fundamentales en un gestor de base de datos. Planificación y diseño de una base de datos. Introducción y modificación de datos. Visualización e impresión de los datos. Interrogación de la base de datos. Módulo 4: Presentaciones: PowerPoint. Introducción a PowerPoint. Operaciones básicas. Trabajar con diapositivas. Creación de presentaciones. Gestión de objetos. Trabajar con texto. Imágenes en diapositivas

5º PERIODO FORMATIVO**Control de calidad y medioambiente.**

Nociones generales sobre Medio Ambiente. La contaminación ambiental. El Derecho en el Medio Ambiente. Desarrollo Sostenible. Instrumentos del Desarrollo Sostenible. Herramientas para el Desarrollo Sostenible en empresas.

Atención al público

Calidad y Servicio: Algunas Definiciones. La Importancia de la Calidad del Servicio. Gestión de la Calidad del Servicio. Las Estrategias del Servicio. La Comunicación del Servicio. Normas de Calidad del Servicio. Caza de Errores: a la Conquista del Cero Defectos. Medir la Satisfacción del Cliente. Cómo Lanzar un Programa de Calidad del Servicio. El Teléfono como Instrumento de Atención al Público.