

Marque con una X el periodo correspondiente:

**Montador
Muebles de Cocina
8415.004.4**

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 50° 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.

2º PERIODO FORMATIVO

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.

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.

Marque con una X el periodo correspondiente:

**Montador
Muebles de Cocina
8415.004.4**

3º PERIODO FORMATIVO

Presupuestos.

Introducción al control presupuestario: La planificación y el control. Conceptos y aplicaciones. El presupuesto general. Ventajas del control presupuestario. Preparación ante los presupuestos. Introducción el objetivo. Tipos. Elaboración de un presupuesto: Introducción. Transcripción de datos. Conclusiones a los presupuestos. Preparar un presupuesto en poco tiempo. Ejemplo de un presupuesto de persona I y otro de Caja. Ejemplo de un presupuesto de una empresa comercial e industrial. El presupuesto flexible. Costes. Conceptos básicos de producción

Control de calidad y medioambiental.

Conceptos básicos: ¿Qué es la calidad?. Terminología. Evolución del concepto de calidad y de su entorno: La historia. Principios. El entorno sociocultural. Necesidad e importancia de la estrategia de la calidad. ¿Por qué es necesaria la calidad?. ¿Por qué las empresas no se han preocupado hasta hoy por los temas de calidad?. Herramientas de la calidad: La mejora continua. El ciclo de Deming o ciclo de mejora. Círculos de calidad y grupos de mejora. Voluntad y sugerencias. Formación y aprendizaje. Normas. La gestión de la calidad: Cuatro niveles de gestión de calidad. La calidad total. Del control de calidad a la gestión de la calidad total. Planificación. El coste. Sistemas de calidad: ¿Qué es?. Pilares básicos. Sistema de calidad ISO. El medio ambiente. Contaminación atmosférica. Contaminación de aguas. Contaminación de residuos sólidos. La gestión medioambiental de la empresa. Auditorías ambientales. Certificado de empresas.

4º PERIODO FORMATIVO

Prevención de riesgos laborales.

Conceptos básicos de seguridad y salud en el trabajo: Introducción. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Riesgos generales y su prevención: Los riesgos derivados de las condiciones de seguridad. Los riesgos ligados al medio ambiente de trabajo. La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral. Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual. Nociones básicas de actuación en emergencias y evacuación. Primeros auxilios. El control de la salud de los trabajadores. Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos laborales: La organización de la prevención en la empresa. Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo

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.

Marque con una X el periodo correspondiente:

**Montador
Muebles de Cocina
8415.004.4**

5º PERIODO FORMATIVO

Inglés

Pronunciación: Introducción. El alfabeto. El artículo indeterminado. El artículo determinado. El verbo "to be". El género. El número. El verbo "to have". Presente simple. Pronombres y adjetivos demostrativos. El adjetivo. Tipos. Posición. El orden. Sustantivación de un adjetivo. Adjetivos cuantitativos. Adjetivos numerales. Grados del adjetivo. Oraciones comparativas. Pronombres personales. Pronombres y adjetivos posesivos. Pronombres reflexivos y recíprocos. Pronombres indefinidos. Pronombres y adjetivos interrogativos. Presente Continuo. Adverbios: Modo. Lugar. Tiempo. Frecuencia. Cantidad. Las preposiciones. Los Tiempos Verbales: Presente. Pretérito. Futuro. El condicional. Verbos modales. Imperativo. Voz pasiva. El estilo directo e indirecto. Oraciones subordinadas. Coordinación y subordinación.

Ofimática Básica

Windows98: Principios básicos. Aspecto de Windows 98: El escritorio. La barra de tareas. Ventanas, cuadros de diálogo y menús. El explorador de windows. Accesos directos e iconos del escritorio.
Word 97: Introducción a Microsoft Word. Posibilidades básicas de edición. Posibilidades avanzadas de edición. Espaciado y tabulaciones. Trabajo con bloques de texto y con documentos completos. Formato a nivel de carácter. Formato a nivel de página I. Formato a nivel de página II. Fuentes, ortografía y sinónimos. Fusión del documento.

6º PERIODO FORMATIVO

Atención al público.

Calidad y servicio: algunas definiciones. La importancia de la calidad del servicio. Gestión a 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. Sin suerte. Cómo lanzar un programa de calidad de servicio. El teléfono como instrumento de atención al público.

Internet

Introducción. Páginas WWW. La telaraña mundial. Microsoft Internet Explorer I. Microsoft Internet Explorer II. Netscape Communicator. Búsqueda de información en internet. Otros servicios de internet. Correo electrónico (e-mail). Grupo de noticias. Conversación en directo. IRC.