

OBJETIVOS

GENERALES

Afianzar en los asistentes al curso los conceptos básicos de electricidad, electrónica, hidráulica y mecánica sobre los que se basan las implementaciones tecnológicas de las máquinas de dispensación automáticas actuales.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Desarrollar las habilidades necesarias para poder realizar una lectura y entendimiento de todo tipo de esquemas de las máquinas de dispensación automática actuales para una clara identificación de causa – efecto en la aparición de incidencias, así como la utilización de la lógica y el sentido común a la hora de enfrentarse a una avería en una máquina de dispensación automática.

DESTINATARIOS

Gestores de Ruta, Comerciales, Técnicos, cualquier persona interesada en conocer ampliar conocimientos técnicos. No son necesarios conocimientos previos.

FORMATO Y DURACIÓN

Formato: Presencial y Online

Duración: 8-9h en formato presencial y 40h en formato Online.

CONTENIDOS

Introducción al Vending y Concepto de Servicio

- Introducción al Vending y Concepto de Servicio.
- Objetivos del Curso.
- Descripción de las Actividades del Supervisor, Tipologías del Supervisor.

Descripción, funciones y características de un técnico de Nivel 1.

Conceptos Elementales.

- Nociones de Corriente Eléctrica.
- Corriente Continua y Corriente Alterna.
- Ley de Ohm.
- Diferentes Tipos de Circuitos.

Aparatos de medida.

- Uso del multímetro o tester.

La Toma de Tierra

Elementos de Protección

- Pia, Magnetotérmico y Diferencial
- Directivas de Seguridad CE.

Instalación de Máquinas Automáticas en Emplazamientos

Módulos Básicos de las Máquinas Expendedoras.

- Simbología e
- Interpretación de Esquemas.

Grupos de Frío

- Principios de Funcionamiento.
- Averías Típicas.

Máquinas de Bebidas Calientes

- Elementos principales.
- Averías más frecuentes y su solución.

Máquinas de Productos Sólidos o Snack

- Elementos principales.
- Averías más frecuentes y su solución.

Máquinas de Bebidas Frías

- Elementos principales.
- Averías más frecuentes y su solución.

Sistemas de Pagos, Gestión de Datos y Telemetría.

- Protocolos de Sistemas de Pago.
- EVA-DTS

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN

Se realiza mediante una serie de cuestionarios Online, basados en los contenidos de los diferentes capítulos del curso. También hay que realizar un trabajo de fin de curso en donde el alumno expondrá los conocimientos adquiridos en el curso. Estos cuestionarios y el trabajo de final de curso serán evaluados por el tutor del curso.

FORMADOR



Joan Gispert

En la actualidad, consultor y formador en **TPC NetGrup**, especializado en consultorías operativas y diseño e implementación de planes de formación.

Con anterioridad, Joan trabajó durante más de 25 años en la empresa de Vending Automatic S.L., como Director Técnico.

Joan es Técnico Especialista en Electrónica Industrial, Frigorista Industrial y dispone de un PDP por la Escuela de Dirección EDE.

Certificación de Barista, niveles 1 y 2, en el Instituto Español del Café

¿Quieres bonificar tú formación?

Nosotros te ayudamos



fundae.es