


## MF1175\_3 SUPERVISIÓN Y REALIZACIÓN DEL MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS(ONLINE)



Avd/ Galaroza 12A, Of.20 21006 Huelva ☎ 959 830 780 / 640 798 742 © info@inafe.es inafe.es  **INAFE**

### 350,00 € - 425,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF1175\_3 Supervisión y Realización del Mantenimiento de Instalaciones Frigoríficas, regulado en el Real Decreto 715/2011, de 20 de Mayo, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la realización y supervisión del mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones frigoríficas.

**Categorías:** [Instalación y Mantenimiento](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	210 h
<b>Modalidad</b>	Online

<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

### **MÓDULO 1. SUPERVISIÓN Y REALIZACIÓN DEL MANTENIMIENTO EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS**

#### **UNIDAD FORMATIVA 1. PREVENCIÓN DE RIESGOS Y GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS**

##### **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. - Accidente de trabajo.
6. - Enfermedad profesional.
7. - Otras patologías derivadas del trabajo.
8. - Repercusiones económicas y de funcionamiento.
9. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales:
10. - La ley de prevención de riesgos laborales.
11. - El reglamento de los servicios de prevención.
12. - Alcance y fundamentos jurídicos.
13. - Directivas sobre seguridad y salud en el trabajo.
14. Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo:
15. - Organismos nacionales.
16. - Organismos de carácter autonómico.

## **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. - Exposición a agentes físicos, químicos o biológicos.
  6. - El fuego.
  7. Riesgos derivados de la carga de trabajo:
    8. - La fatiga física.
    9. - La fatiga mental.
  10. - La insatisfacción laboral.
11. La protección de la seguridad y salud de los trabajadores:
  12. - La protección colectiva.
  13. - La protección individual.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACTUACIÓN EN EMERGENCIAS Y EVACUACIÓN.**

1. Tipos de accidentes.
2. Evaluación primaria del accidentado.
3. Primeros auxilios.
4. Socorrismo.
5. Situaciones de emergencia.
6. Planes de emergencia y evacuación.
7. Información de apoyo para la actuación de emergencias.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN LABORAL Y MEDIOAMBIENTAL EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.**

1. Reglamento de seguridad para plantas e instalaciones frigoríficas e instrucciones técnicas complementarias.
2. Equipos de protección individual en el montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas.
3. Emergencias en el montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas.
4. Técnicas de ahorro energético empleados en la industria frigorífica.
5. Uso de refrigerantes ecológicos.
6. Impacto de los gases refrigerantes sobre la capa de ozono y efecto invernadero.
7. Buenas prácticas en las técnicas de manipulación, trasiego y recuperación de gases refrigerantes.

## **UNIDAD FORMATIVA 2. REALIZACIÓN Y SUPERVISIÓN DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PLAN DE MANTENIMIENTO EN LAS INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.**

1. Mantenimiento conductivo y/o de vigilancia.
2. Mantenimiento preventivo y predictivo.
3. Mantenimiento correctivo planificado.
4. Requisitos impuestos por la reglamentación industrial.
5. Tareas a realizar, frecuencia y temporización.
6. Características de los recursos humanos en función de las tareas.
7. Diagrama o tabla de carga de trabajo-personas.
8. Órdenes de trabajo.
9. Gestión de los repuestos, utillaje y herramientas.
10. Documentación generada y bases de datos históricos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PUNTOS CLAVE DEL MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.**

1. Compresores lubricación, ruidos, consumos, presiones y temperaturas.
2. Condensadores, ruidos, consumos, limpieza.
3. Tuberías, aislamiento térmico, soportes.
4. Válvulas de expansión y su reglaje.
5. Evaporadores, desescarche, ventiladores, bandeja de drenaje, limpieza.
6. Cámaras, aislamiento térmico, condensaciones, automatismos de puertas.
7. Control eléctrico y electrónico, estado motores y actuadores, alarmas, sondas de temperatura y presión, registradores de datos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL ENERGÉTICO Y AMBIENTAL EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.**

1. Ahorros energéticos en las instalaciones frigoríficas.
2. Técnicas de mejora del COP y Freecooling.
3. Control de consumos y mejora del factor de potencia.
4. Controles de temperatura del proceso o de los alimentos.
5. Los refrigerantes y aceites y su impacto medioambiental.
6. Aprovechamiento integral de una instalación frigorífica.

## **UNIDAD FORMATIVA 3. REALIZACIÓN Y SUPERVISIÓN DEL MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE DIAGNOSIS DE AVERÍAS.**

1. Banco de datos históricos y manuales del fabricante.
2. Árbol de fallos o averías.
3. Técnicas AMFEC. (Análisis de modos de fallos, sus efectos y criticidad).
4. Auto diagnóstico de sistemas de control.
5. Alarmas y sus prioridades.
6. Equipos de medida empleados en la diagnosis de averías.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOLOGÍA DE LAS AVERÍAS EN LAS INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.**

1. Averías en el sistema frigorífico. Diagnóstico y resolución.
2. Averías en el equipamiento auxiliar. Diagnóstico y resolución.
3. Averías en el equipo eléctrico. Diagnóstico y resolución.
4. Averías en el equipo automático y control. Diagnóstico y resolución.
5. Diagnóstico en servicio y fuera de servicio.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE INTERVENCIÓN Y REPARACIÓN.**

1. Proceso de montaje y desmontaje.
2. Sustitución de piezas y materiales consumibles.
3. Control de calidad en la reparación.
4. Informes o memorias de reparación.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PUESTA EN SERVICIO DESPUÉS DE LA REPARACIÓN.**

1. Pruebas funcionales.
2. Comprobación del funcionamiento de la instalación.
3. Modificación de parámetros de control.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. SUPERVISIÓN DE LA REPARACIÓN.**

1. Gestión eficaz de las reparaciones: recursos humanos y materiales.
2. Tiempos de reparación y procedimientos de intervención.
3. Gestión de residuos producidos.
4. Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

