

TÉCNICO PROFESIONAL EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS. MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO (ONLINE)



436,00 € - 589,00 €

Formación superior en sistemas frigoríficos, dirigida a profesionales del frigorismo para proceder las tareas para prevenir y corregir fallos en las instalaciones en el ámbito profesional.

Categorías: [Instalación y Mantenimiento](#) |

INFORMACIÓN

Duración	300 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. MÓDULO 1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTERPRETACIÓN DE PLANOS Y ESQUEMAS DE CIRCUITOS DE REFRIGERACIÓN

1. Esquemas de Instalaciones Frigoríficas
2. Símbolos de aparatos principales
3. Símbolos de aparatos anexos
4. Símbolos de aparatos automáticos
5. Símbolos de aparatos diversos
6. Símbolos eléctricos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONOCIMIENTOS DE BOMBAS, COMPRESORES, EVAPORADORES Y CONDENSADORES

1. Bombas de Circulación
2. Compresores
3. Condensadores
4. Evaporadores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO DE SISTEMAS DE AIRE ACONDICIONADO

1. Generalidades
2. Principios Fundamentales de la Termodinámica
3. Refrigeración

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS Y EQUIPOS DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

1. Conceptos Básicos
2. Mantenimiento de Bombas
3. Mantenimiento de los Equipos de Producción en Frío
4. Mantenimiento de Torres de Enfriamiento
5. Tendencias actuales en Mantenimiento
6. Influencia del Mantenimiento en el Ahorro de Energía

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INTERPRETACIÓN DE ESQUEMAS ELÉCTRICOS

1. Esquemas eléctricos
2. Símbolos
3. Ejemplos de Esquemas Eléctricos
4. Letras de Referencia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. REFRIGERANTES Y ACEITES

1. Refrigerantes
2. Aceites
3. MÓDULO 2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONOCIMIENTO DE ELECTROVÁLVULAS Y VÁLVULAS EXPANSIÓN

1. Tipos y Funciones
2. Control de los Evaporadores Inundados
3. Interruptor de Boya
4. Válvulas con Control Piloto
5. Válvulas Solenoide
6. Controles en la Línea de Aspiración

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROPIEDADES DE LOS LÍQUIDOS REFRIGERANTES

1. Refrigerantes
2. Propiedades de los Refrigerantes
3. Algunos Refrigerantes
4. Fluidos Frigoríferos
5. Diagramas de Presión-Entalpía de algunos Refrigerantes

6. Efectos de los Refrigerantes sobre el Medio Ambiente
7. Sustituciones de Refrigerantes. Soluciones Alternativas
8. Manipulación de Refrigerantes

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONOCIMIENTO DE NORMATIVA MEDIOAMBIENTAL

1. Normativa de Ámbito Internacional
2. Normativa de Ámbito Estatal
3. La Atmósfera
4. Contaminantes de la Atmósfera
5. Empobrecimiento de la Capa de Ozono

UNIDAD DIDÁCTICA 10. SISTEMAS DE CONTROL TÉRMICO Y FRIGORÍFICO

1. Controles
2. Evaporadores Múltiples
3. Válvula de Dos Temperaturas
4. Regulador de la presión del Cáster del Compresor
5. Controles de Baja Temperatura
6. Controles Eléctricos y Mecánicos
7. Válvula Solenoide
8. Interruptores de Presión o Presostatos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. TECNOLOGÍA DE LA SOLDADURA ELÉCTRICA Y OXIGÁS

1. La soldadura
2. Soldadura Capilar blanda
3. Soldadura Oxiacetilénica
4. Soldadura mediante Oxipropano
5. Soldadura eléctrica al Arco

UNIDAD DIDÁCTICA 12. CALCULO DEL RENDIMIENTO ENERGÉTICO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

1. Rendimiento
2. Rendimiento Total en Instalaciones de Aire Acondicionado y Frío Industrial

UNIDAD DIDÁCTICA 13. APLICACIONES DE LA REFRIGERACIÓN

1. Historia de la refrigeración de los alimentos
2. Nociones teórico-prácticas fundamentales
3. Cristalización
4. Diagramas de congelado de los alimentos
5. Concentración de componentes no acuosos durante el congelado
6. Velocidad de congelado
7. Almacenamiento, descongelado, refrigerado y congelado
8. Efectos del congelado sobre enzimas y microorganismos
9. Bromatología
10. PARTICULARIDADES EN LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS MÁS CORRIENTES
11. Otras aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ADAPTACIÓN A LAS INNOVACIONES TECNOLÓGICAS

1. Introducción
2. Refrigeración por Absorción
3. Innovaciones en la congelación y conservación de los alimentos

ANEXO I: ANOMALÍAS MÁS COMUNES

ANEXO II: SISTEMA DE UNIDADES Y CONVERSIONES