

UF1026 CARACTERIZACIÓN DE PROCESOS E INSTALACIONES FRIGORÍFICAS (ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF1026 Caracterización de procesos e instalaciones frigoríficas incluida en el Módulo Formativo MF1167_3 Instalaciones y procesos frigoríficos, regulada en el Real Decreto 715/2011, de 20 de Mayo, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para desarrollar proyectos de instalaciones frigoríficas, determinando sus características, elaborando los planos, planificando y especificando el montaje y protocolos de pruebas, a partir de un anteproyecto y de acuerdo a las especificaciones técnicas, normas y procedimientos establecidos, asegurando la viabilidad del proyecto, la calidad, la seguridad y el respeto con el medio ambiente de estas instalaciones.n

Categorías: [Cursos online](#), [Electricidad y Electrónica](#), [Formación Profesional y Oficios](#) |

Duración	70 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

UNIDAD FORMATIVA 1. CARACTERIZACIÓN DE PROCESOS E INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TERMODINÁMICA Y MECÁNICA DE FLUIDOS PARA INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

1. Termotecnia. Transmisión de calor y aislantes.
2. Leyes de la termodinámica.
3. Estudio termodinámico de los ciclos frigoríficos. Refrigerantes.
4. Ciclos frigoríficos en diagramas de Mollier y T-S. Parámetros de funcionamiento.
5. Cálculos de energía y rendimientos.
6. Propiedades de los fluidos: densidad, viscosidad.
7. Fluidos en reposo: Leyes de la hidrostática.
8. Fluidos en movimiento: Leyes de la Hidrodinámica.
9. Pérdidas de carga en tuberías y conductos: Métodos de cálculo.
10. Generadores de movimiento de fluidos: bombas, ventiladores, compresores.
11. Aparatos de medida de presión, caudal y velocidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN Y CONFIGURACIÓN DE LAS INSTALACIONES

1. Relaciones entre refrigerante utilizado y temperatura del proceso.
2. Clasificación de sistemas según la reglamentación industrial.
3. Clasificación por el tipo de ciclo frigorífico de compresión y su configuración:
4. - Una etapa de compresión, uno o varios compresores.
5. - Dos etapas de compresión, refrigeración intermedia o inyección de líquido.
6. - Máquinas en cascada con dos refrigerantes.
7. - Ciclos transcíticos con CO₂.
8. - Otros sistemas frigoríficos: absorción, eyección y termoeléctrico.
9. Clasificación por tipo de compresor, de condensador, de evaporador y de dispositivo de expansión.
10. Procesos industriales y sus particularidades:
11. - Ultracongelación de productos.
12. - Fabricación de nieve carbónica.
13. - Licuefacción del aire y otros gases industriales.
14. - Liofilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CÁMARAS Y PRODUCTOS: CARACTERÍSTICAS Y PECULIARIDADES.

1. La conservación de alimentos perecederos y congelados.
2. Características básicas de los productos alimentarios e industriales.
3. Cámaras de conservación y de mantenimiento de congelados.
4. Túneles de congelación.
5. Cámaras de maduración, desverdización, atmósfera controlada y fermentación.
6. Maquinaria para procesos específicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMAS Y REGLAMENTOS.

1. Reglamento de instalaciones frigoríficas.
2. Reglamento de aparatos a presión.
3. Normativa aplicada de Protección contra Incendios.
4. Reglamentos sanitarios.
5. Directivas europeas sobre gases refrigerantes.
6. Estudio de Impacto Medioambiental de las instalaciones.
7. Eficiencia energética de los procesos e instalaciones.

