

UF1029 ELABORACIÓN DEL PLAN DE APROVISIONAMIENTO, COSTES Y DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS (ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF1029 Elaboración del plan de aprovisionamiento, costes y documentación técnica en instalaciones frigoríficas, incluida en el Módulo Formativo MF1168_3 Planificación del montaje de instalaciones frigoríficas, regulada en el Real Decreto 715/2011, de 20 de mayo , que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para planificar y especificar el montaje y pruebas de las instalaciones frigoríficas.n

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

INFORMACIÓN

Duración	60 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. ELABORACIÓN DEL PLAN DE APROVISIONAMIENTO, COSTES Y DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLAN DE APROVISIONAMIENTO Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LOS EQUIPOS, MATERIALES, COMPONENTES Y UTILLAJES EN EL MONTAJE DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

1. Relación del aprovisionamiento con el plan de montaje.
2. Homologación de equipos y materiales.
3. Especificaciones técnicas de proyecto.
4. Identificación y evaluación de proveedores.
5. Sistemas de almacenaje.
6. Control de existencias.
7. Sistemas informatizados de aprovisionamiento y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE PRESUPUESTOS DE MONTAJE. VALORACIÓN DE UNIDADES DE OBRA Y APLICACIÓN DE PRECIOS.

1. Identificación de los elementos y cantidades de cada unidad de obra.
2. Cuadro de precios desglosados por unidades de obra.
3. Cálculos parciales y totales de precios de las instalaciones.
4. Especificaciones de compras.
5. Elaboración de presupuestos generales.
6. Utilización de herramientas informáticas para el control de presupuestos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

1. Manual de instrucciones de servicio:
2. - Características de funcionamiento de las instalaciones.

3. - Condiciones de puesta en marcha y parada de las instalaciones.
4. - Procedimiento de actuación ante alarmas o averías en las instalaciones
5. Manual de Mantenimiento:
6. - Mantenimiento obligatorio según reglamentación vigente.
7. - Mantenimiento correctivo y preventivo.
8. - Puntos de inspección. Parámetros a controlar. Frecuencias.
9. - Operaciones a realizar y medios a emplear.
10. - Especificaciones técnicas del fabricante.
11. - Recopilación y clasificación de manuales de operaciones de las máquinas y equipos de la instalación.
12. Dossier con la documentación técnica requerida para la tramitación preceptiva de la instalación ante los organismos de control industrial.

