

UF1132 REALIZACIÓN Y SUPERVISIÓN DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS(ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF1132 Realización y Supervisión del Mantenimiento Preventivo de Instalaciones Frigoríficas del 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 de instalaciones frigoríficas.

Categorías: [Instalación y Mantenimiento](#) |

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. 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.

