



INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

Técnico en Instalaciones Frigoríficas. Verificación y Puesta a Punto

+ Información Gratis

Titulación Oficial avalada por la Administración Pública

Técnico en Instalaciones Frigoríficas. Verificación y Puesta a Punto

Duración: 120 horas

Precio: 0 € *

Modalidad: A distancia

* 100 % bonificable para trabajadores.

Descripción

Formación respecto a instalaciones de frío y el mundo de los frigoristas orientada a la comprobación y preparación de sistemas frigoríficos a nivel profesional.



A quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

Objetivos

Aplicar el proceso de ajuste, verificación y puesta a punto de las instalaciones frigoríficas, siguiendo los procedimientos técnicos establecidos y en condiciones de calidad y seguridad adecuada.

Para que te prepara

Con este curso aprenderás a montar, instalar y mantener equipos, instalaciones de refrigeración, además de reparar y modificar equipos e instalaciones, interpretando planos y esquemas, siguiendo los procedimientos técnicos establecidos y en condiciones de calidad y seguridad adecuada.

Salidas laborales

Instalador, montador, reparador de instalaciones frigoríficas

Titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y Fondo Social Europeo).

Instituto Europeo de Estudios Empresariales
como Escuela de Negocios acreditada para la impartición a nivel nacional
de Acciones de Formación Superior de Postgrado

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN DE POSTGRADO CON NIVEL DE CURSO
D. Antonio Sánchez Sánchez
con D.N.I. 01010101X que presta sus servicios en la empresa ANTONIO S.L. con C.I.F. B0000001 ha superado los estudios correspondientes de

Técnico Superior en Igualdad de Género

pertenece al Plan de Formación Continua dentro del marco de la Fundación Tripartita para la Formación en el empleo dirigido a trabajadores de todos los sectores en la convocatoria del 2008.

Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente EFOR/2008-0001-01
Con un nivel de aprovechamiento **ALTO**
Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada a 31 de noviembre de 2008.

El profesor/a titular,	La Dirección General,	El/la interesado/s
Martín Ángel López Pérez	Jesús Mirón Hidalgo	Antonio Sánchez Aguilera

Fundación Tripartita
UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

La programación, desarrollo, contenido y características formativas de este curso se ajustan a lo dispuesto por el Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales en los correspondientes reales decretos de titulación, en cuanto a CALIFICACIÓN DOCENTE en materia de formación en el empleo regulada por el Real Decreto 1566/1997, de 11 de octubre (BOE 14/10/1997) por el que se establece el perfil profesional de la programación, REAL DECRETO 14/2009, de 10 de enero, por el que se regula la formación sobre los Contratos de Profesionalidad, LEY ORGÁNICA 5/2005 de 1º de mayo, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

Forma de subvención

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail donde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios.

Los materiales son de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico. La metodología a seguir se basa en leer el manual teórico, a la vez que se responden las distintas cuestiones y ejercicios que se incluyen dentro del cuaderno de evaluación.

Para su evaluación, el alumno/a deberá hacernos llegar en el sobre de franqueo en destino, dicho cuaderno de evaluación. La titulación será remitida al alumno/a por correo, una vez se haya comprobado el nivel de satisfacción previsto (60% del total de las respuestas).

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Instalaciones Frigoríficas: Verificación y Puesta a Punto'
- Cuaderno de ejercicios



Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta con rapidez.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada.

Campus virtual online

Especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de INESEM ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Programa formativo

TEMA 1. CÁLCULO DE RENDIMIENTO ENERGÉTICO DE LAS INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

Rendimiento.

Rendimiento según el reglamento de instalaciones térmicas en edificios (RITE).

Rendimiento total en instalaciones de aire acondicionado y frío industrial.

TEMA 2. PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO DE UNA INSTALACIÓN FRIGORÍFICA.

Generalidades.

Refrigeración.

Interpretación del diagrama psicrométrico de la instalación.

TEMA 3. APARATOS Y EQUIPOS DE REGULACIÓN Y CONTROL.

Introducción.

Controles mecánicos.

Controles de dos temperaturas.

Control de presión del evaporador.

Evaporadores múltiples.

Válvula de dos temperaturas.

Regulador de la presión del cárter del compresor.

Ajuste de la válvula CPR (reguladora de la presión del cárter).

Válvula de seguridad.

Controles de baja temperatura.

Controles eléctricos y mecánicos.

Válvula solenoide.

Interruptores de presión o presostatos.

TEMA 4. PROPIEDADES DE LOS COMPUESTOS REFRIGERANTES.

Refrigerantes.

Propiedades de un refrigerante ideal.

Algunos refrigerantes.

Fluidos frigoríficos.

Tablas de propiedades de algunos refrigerantes.

Diagrama de presión-entalpía de algunos refrigerantes.

Efectos de los refrigerantes sobre el medio ambiente.

Sustitución de refrigerantes. Soluciones alternativas.

Manipulación de refrigerantes.

TEMA 5. MEDICIONES DE MAGNITUDES FRIGORÍFICAS.

Instrumentos para la medición de temperaturas.

Instrumentos para la prueba de presiones.

Instrumentos de comprobación eléctricos.

Aparatos para la detección de fugas de refrigerante.

Detectores de fugas electrónicos.

TEMA 6. REGLAMENTOS Y NORMATIVA DE SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE.

Objeto y competencias.

Términos fundamentales.

Ámbito de aplicación.

Clasificación y utilización de los refrigerantes, de los locales de emplazamiento y de los sistemas de refrigeración.

Construcción y montaje de instalaciones frigoríficas y protección de las mismas.

Fabricantes, instaladores, conservadores-reparadores y titulares.

Dictamen sobre la seguridad de plantas e instalaciones frigoríficas.

Obligaciones, sanciones y recursos.

Clasificación de los refrigerantes (fluidos frigorígenos).

Utilización de los diferentes refrigerantes.

Protección de las instalaciones contra sobrepresiones.