



Técnico Profesional en Instalaciones Frigoríficas.

Mantenimiento Preventivo y Correctivo (Online)

+ Información Gratis

# Técnico Profesional en Instalaciones Frigoríficas. Mantenimiento Preventivo y Correctivo (Online)

duración total: 300 horas horas teleformación: 150 horas

precio: 0 € \*

modalidad: Online

# descripción

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.



<sup>\*</sup> hasta 100 % bonificable para trabajadores.

# a quién va dirigido

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

# objetivos

Establecer el proceso operativo de mantenimiento y reparación de instalaciones frigoríficas, realizando inspecciones sistemáticas y asistemáticas, localizando anomalías y averías, proponiendo y planificando acciones correctoras y efectuando el mantenimiento preventivo en condiciones de calidad y seguridad y aplicar el proceso operativo para la medición, análisis, diagnosis, detección y reparación de las anomalías o causas que originan una avería en una instalación frigorífica.

# para qué te prepara

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

## salidas laborales

Instalador, montador, reparador de instalaciones frigoríficas

fax: 958 050 245

## 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/máster, 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).



## forma de bonificación

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

## metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

### materiales didácticos

- Manual teórico 'Instalaciones Frigoríficas. Mantenimiento Preventivo y Correctivo'



## profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado "Guía del Alumno" entregado junto al resto de materiales de estudio.

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 en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- A través del Campus Virtual: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como









fax: 958 050 245

# 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.

## 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.

#### comunidad

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.

#### secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

información y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

# programa formativo

# 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 d 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

# 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

+ Información Gratis

- 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 Cárter 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

