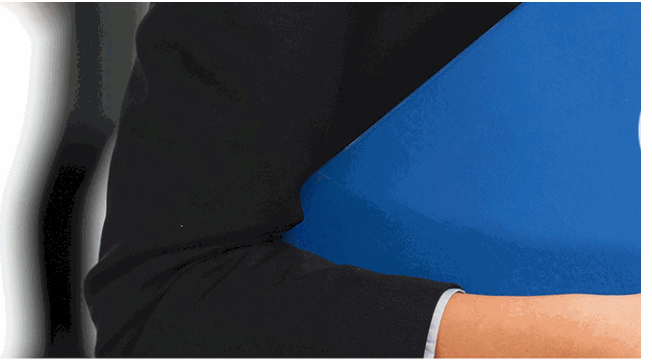


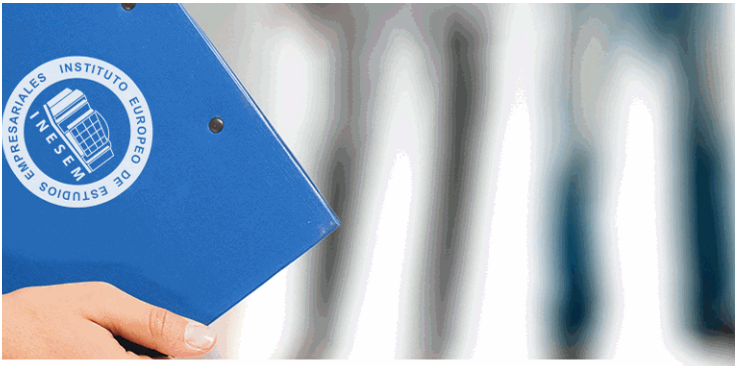
INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

I N

BU

Técnico de Frío Com

Congeladores y Cáma



NESEM

SINESS SCHOOL

ercial: Especialidad en ras Frigoríficas (Online)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Técnico de Frío Com
Congeladores y Cáma

duración total: 200 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

Formación superior en frío comercial, dirigida a profesio
congeladores y cámaras frigoríficas para proceder a la r
prevenir y corregir fallos en las instalaciones en el ámbit

+ Información Gratis

Técnico de Frío Comercial: Especialidad en

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu información y

Congeladores y Cámaras Frigoríficas (Online)

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Conocer y poner en práctica el área de frio comercial,
cámaras frigoríficas.
- Establecer el proceso operativo de mantenimiento y re
- Realizar inspecciones sistemáticas y asistemáticas, lo
y planificando acciones correctoras y efectuando el man
calidad y seguridad.
- Aplicar el proceso operativo para la medición, análisis,
anomalías o causas que originan una avería en una inst

+ Información Gratis

para qué te prepara

Aprenderás del mundo del frío comercial y de manera p
equipos e instalaciones de refrigeración. Además el alu
equipos e instalaciones siguiendo los procedimientos té
calidad y seguridad adecuada.

salidas laborales

Instalador, montador, reparador de instalaciones frigorífi

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte
Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la
el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du
alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e
firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l
recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis

INESEM
Instituto Europeo de Estudios Empresariales

INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de S

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis

Centro de Formación
Superior de POSTGRADO
INESEM

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

LUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

sente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar itinerario formativo, así como realizar las actividades y a del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'Frío Comercial: Especialidad en Cong

+ Información Gratis

Técnico de Frío Comercial: Especialidad en

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu información y

Congeladores y Cámaras Frigoríficas (Online)

y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para
de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu
nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email
un documento denominado “Guía del Alumno” entregad
Contamos con una extensa plantilla de profesores espe
con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form
como solicitar información complementaria, fuentes bibli
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

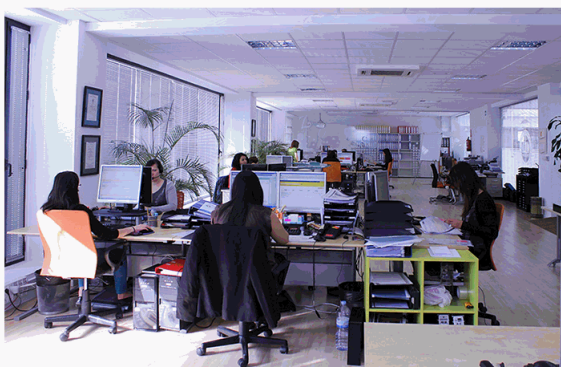
- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías tel
hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede c
del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis

Técnico de Frío Comercial: Especialidad en



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu información y

Congeladores y Cámaras Frigoríficas (Online)

y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendari
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

a la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

ursos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de
disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron
para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p
artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op
administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTERPRETACIÓN DE PLANO

1. Esquemas de instalaciones frigoríficas
2. Símbolos de aparatos principales
3. Símbolos de aparatos anexos
4. Símbolos de aparatos automáticos

+ Información Gratis

5.Símbolos de aparatos diversos
6.Símbolos eléctricos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONOCIMIENTO DE BOMBAS

1.Bombas de circulación
2.Compresores
3.Condensadores
4.Evaporador

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORT

1.Sistemas Centralizados
2.Clasificación según el fluido
3.Circuito primario y secundario
4.Sistemas de producción de calor
5.Componentes de una enfriadora de agua
6.Circuitos de distribución de agua caliente y fría
7.Cálculo del circuito de distribución de agua
8.Equilibrado del circuito
9.Bomba impulsora y accesorios

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BOMBAS DE CALOR

1.Ciclo de Carnot. La Bomba de Calor COP y CEE teó
2.Fundamentos de la Refrigeración

+ Información Gratis

3.Refrigerantes
4.Aceites Lubricantes
5.Ciclo en el Diagrama de Mollier
6.Circuito Frigorífico de un Climatizador
7.Ciclo de invierno o Bomba de Calor. Utilización y lim
8.Componentes del circuito frigorífico de un climatizad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANTENIMIENTO DE MÁQUIN

1.Conceptos básicos
2.Mantenimiento de bombas
3.Mantenimiento de equipos de producción en frío
4.Mantenimiento de torres de enfriamiento
5.Tendencias actuales en el mantenimiento
6.Influencia del mantenimiento en el ahorro de energía

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTERPRETACIÓN DE ESQUE

1.Esquemas eléctricos
2.Símbolos
3.Ejemplos de esquemas eléctricos
4.Letas de referencia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. REFRIGERANTES Y ACEITES

1.Refrigerantes

+ Información Gratis

2.Aceites
UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROPIEDADES DE LOS LÍQUI
1.Refrigerantes
2.Propiedades de los refrigerantes
3.Algunos refrigerantes
4.Fluidos frigoríferos
5.Diagramas de presión-entalpía de algunos refrigerar
6.Efectos de los refrigerantes sobre el medio ambiente
7.Sustituciones de refrigerantes. Soluciones alternativ
8.Manipulación de refrigerantes
UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONOCIMIENTO DE NORMAT
1.Normativa de ámbito internacional
2.Estado Español
3.La atmósfera
4.Contaminantes de la atmósfera
5.Empobrecimiento de la capa de ozono
UNIDAD DIDÁCTICA 10. SISTEMAS DE CONTROL TÉ
1.Introducción
2.Controles mecánicos
3.Evaporadores múltiples

+ Información Gratis

4.Válvula de dos temperaturas
5.Regulador de la presión del cárter del compresor
6.Controles de baja temperatura ambiente
7.Controles eléctricos y mecánicos
8.Válvula solenoide
9.Interruptores de presión o presostatos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. CÁLCULO DEL RENDIMIENT

1.Rendimiento
2.Rendimiento total en instalaciones de aire acondicio

UNIDAD DIDÁCTICA 12. APLICACIONES DE LA REFR

1.Historia de la refrigeración de los alimentos
2.Nociones teórico-prácticas fundamentales
3.Cristalización
4.Diagramas de congelado para alimentos
5.Concentración de componentes no acuosos durante
6.Velocidad de congelado
7.Daños a los tejidos
8.Influencia de la velocidad de congelado sobre la cali
9.Almacenamiento, descongelado, refrigerado y conge
10.Efectos del congelado sobre enzimas y microorgani

+ Información Gratis

11.PARTICULARIDADES EN LA CONSERVACIÓN DE
12.Otras aplicaciones
13.Bromatología
UNIDAD DIDÁCTICA 13. ADAPTACIÓN A LAS INNOVA
1.Introducción
2.Refrigeración por absorción
3.Innovaciones en la conservación y congelación de a

+ Información Gratis