



EUROINNOVA.ES
Líder en Formación a distancia

Técnico en Instalaciones Frigoríficas. Verificación y Puesta a Punto

Técnico en Instalaciones Frigoríficas. Verificación y Puesta a Punto

Duración: 120 horas

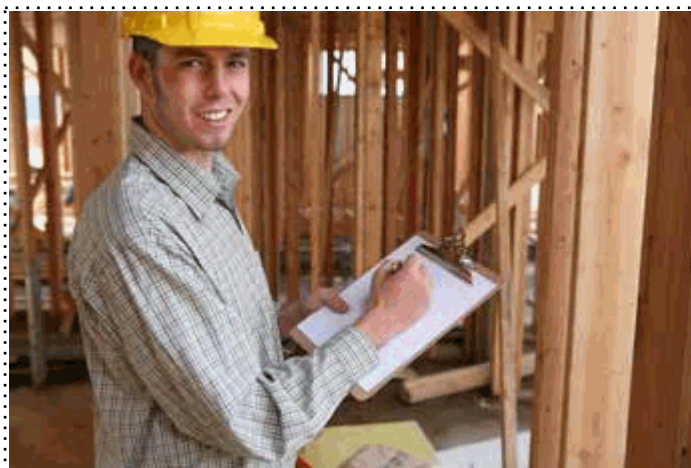
Precio: 120 € *

Modalidad: A distancia

* Materiales didácticos, titulación oficial y gastos de envío incluidos.

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

Dirigido a todos aquellos profesionales que quieran actualizar sus conocimientos y aquellas personas que deseen incorporarse en este campo con garantías en un futuro al mundo laboral.

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 Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación 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 (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.

+ Información Gratis

www.euroinnova.es

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244



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 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.



Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.

- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, 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 de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

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.

+ Información Gratis

www.euroinnova.es

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244

