



EUROINNOVA.ES
Líder en Formación a distancia

Técnico de Frío Comercial: Especialidad en Congeladores y Cámaras Frigoríficas (Online)

+ Información Gratis

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

Técnico de Frío Comercial: Especialidad en Congeladores y Cámaras Frigoríficas (Online)

Duración: 200 horas

Precio: 200 € *

Modalidad: Online

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

Descripción

Formación superior en frío comercial, dirigida a profesionales del frigorismo especialistas en congeladores y cámaras frigoríficas para proceder a la realización de las tareas destinadas a prevenir y corregir fallos en las instalaciones en el ámbito profesional, etc.



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

- Conocer y poner en práctica el área de frío comercial, más concretamente en congeladores y cámaras frigoríficas.
- Establecer el proceso operativo de mantenimiento y reparación de instalaciones frigoríficas.
- Realizar inspecciones sistemáticas y asistemáticas, localizando anomalías y averías, proponiendo y planificando acciones correctoras y efectuando el mantenimiento preventivo en condiciones de calidad y seguridad.
- Aplicar el proceso operativo para la medición, análisis, diagnóstico, detección y reparación de las anomalías o causas que originan una avería en una instalación frigorífica.

Para que te prepara

Aprenderás del mundo del frío comercial y de manera profesional a montar, instalar y mantener equipos e instalaciones de refrigeración. Además el alumno será capaz de reparar y modificar equipos e instalaciones 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.

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 dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. También se adjunta en CDROM una guía de ayuda para utilizar el campus online. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo.

La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Frío Comercial: Especialidad en Congeladores y Cámaras Frigoríficas'
- CDROM 'Manual del Alumno de la Plataforma E-Learning. EUROINNOVA'



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 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de los materiales del mismo.

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. INTERPRETACIÓN DE PLANOS Y ESQUEMAS DE CIRCUITOS DE REFRIGERACIÓN.

Esquemas de instalaciones frigoríficas.

Símbolos de aparatos principales.

Símbolos de aparatos anexos.

Símbolos de aparatos automáticos.

Símbolos de aparatos diversos.

Símbolos eléctricos.

TEMA 2. CONOCIMIENTO DE BOMBAS, COMPRESORES, EVAPORADORES Y CONDENSADORES.

Bombas de circulación.

Compresores.

Condensadores.

Evaporador.

TEMA 3. DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DE FLUIDOS

Sistemas Centralizados

Clasificación según el fluido

Circuito primario y secundario

Sistemas de producción de calor

Componentes de una enfriadora de agua

Circuitos de distribución de agua caliente y fría

Cálculo del circuito de distribución de agua

Equilibrado del circuito

Bomba impulsora y accesorios

TEMA 4. BOMBAS DE CALOR

Ciclo de Carnot. La Bomba de Calor COP y CEE teórico y real

Fundamentos de la Refrigeración

Refrigerantes

Aceites Lubricantes

Ciclo en el Diagrama de Mollier

Circuito Frigorífico de un Climatizador

Ciclo de invierno o Bomba de Calor. Utilización y limitaciones

Componentes del circuito frigorífico de un climatizador

TEMA 5. MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS Y EQUIPOS DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

Conceptos básicos.

Mantenimiento de bombas.

Mantenimiento de equipos de producción en frío.

Mantenimiento de torres de enfriamiento.

Tendencias actuales en el mantenimiento.

Influencia del mantenimiento en el ahorro de energía.

TEMA 6. INTERPRETACIÓN DE ESQUEMAS ELÉCTRICOS.

Esquemas eléctricos.

Símbolos.

Ejemplos de esquemas eléctricos.

Letas de referencia.

TEMA 7. REFRIGERANTES Y ACEITES.

Refrigerantes.

Aceites.

TEMA 8. PROPIEDADES DE LOS LÍQUIDOS REFRIGERANTES.

Refrigerantes.

Propiedades de los refrigerantes.

Algunos refrigerantes.

Fluidos frigoríferos.

Diagramas de presión-entalpía de algunos refrigerantes.

Efectos de los refrigerantes sobre el medio ambiente.

Sustituciones de refrigerantes. Soluciones alternativas.

Manipulación de refrigerantes.

TEMA 9. CONOCIMIENTO DE NORMATIVA MEDIOAMBIENTAL.

Normativa de ámbito internacional.

Estado Español.

La atmósfera.

Contaminantes de la atmósfera.

Empobrecimiento de la capa de ozono.

TEMA 10. SISTEMAS DE CONTROL TÉRMICO Y FRIGORÍFICO.

Introducción.

Controles mecánicos.

Evaporadores múltiples.

Válvula de dos temperaturas.

Regulador de la presión del cárter del compresor.

Controles de baja temperatura ambiente.

Controles eléctricos y mecánicos.

Válvula solenoide.

Interruptores de presión o presostatos.

TEMA 11. CÁLCULO DEL RENDIMIENTO ENERGÉTICO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

Rendimiento.

Rendimiento total en instalaciones de aire acondicionado y frío industrial.

TEMA 12. APLICACIONES DE LA REFRIGERACIÓN.

Historia de la refrigeración de los alimentos.

Nociones teórico-prácticas fundamentales.

Cristalización.

Diagramas de congelado para alimentos.

Concentración de componentes no acuosos durante el congelado.

Velocidad de congelado.

Daños a los tejidos.

Influencia de la velocidad de congelado sobre la calidad.

Almacenamiento, descongelado, refrigerado y congelado.

Efectos del congelado sobre enzimas y microorganismos.

Particularidades en la conservación de los productos alimenticios más corrientes.

Otras aplicaciones.

Bromatología.

TEMA 13. ADAPTACIÓN A LAS INNOVACIONES TECNOLÓGICAS.

Introducción.

Refrigeración por absorción.

Innovaciones en la conservación y congelación de alimentos.

+ Información Gratis

www.euroinnova.es

Información y matrículas: 958 050 200

Fax: 958 050 244

