

Caracterización y selección del equipamiento frigorífico



Área: INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

Modalidad: Teleformación

Duración: 70 h

Precio: 35.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Cámaras, túneles y equipos especiales.

####

1.1 Materiales de construcción empleados en la industria frigorífica

####

1.2 Ecuaciones de transmisión de calor.

####

1.3 Cálculo de condensación y barreras antivapor.

####

1.4 Cargas térmicas producidas por los productos.

####

1.5 Cargas internas estables, periódicas y no estables, debidas a la actividad.

####

1.6 Cargas por renovación e infiltración de aire.

####

1.7 Cargas térmicas en procesos industriales especiales.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Características y selección de las partes principales del sistema frigorífico.

####

2.1 Compresores.

####

2.2 Evaporadores.

####

2.3 Condensadores y torres de refrigeración.

####

2.4 Válvulas de expansión y otros elementos de regulación y control de sistemas frigoríficos.

####

2.5 Parámetros de funcionamiento y procesos aplicados de cálculo.

####

2.6 Criterios de selección de equipos de las instalaciones frigoríficas.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Características y selección de los elementos auxiliares del sistema frigorífico.

####

3.1 Red de distribución de refrigerantes y sus peculiaridades.

####

3.2 Soportes de tuberías. Bancadas de máquinas. Antivibraciones.

####

3.3 Aislamiento de tuberías. Barreras de vapor.

####

3.4 Valvulería y accesorios.

####

3.5 Depósitos y recipientes. Indicadores de nivel. Válvulas de seguridad.

####

3.6 Interruptores de nivel. Detectores de flujo.

####

3.7 Presostatos, termostatos, sondas térmicas, sondas de humedad y de presión.

####

3.8 Separadores de aceite. Silenciadores. Separadores de partículas de líquido.

####

3.9 Formación de hielo y los sistemas de desescarche.

####

3.10 Bombas de trasiego de líquidos.

####

3.11 Ventiladores y sistemas de extracción de aire. Conductos de aire.

####

3.12 Sistemas contra incendios.

####

3.13 Parámetros de funcionamiento y procesos aplicados de cálculo.

####

3.14 Criterios de selección de elementos auxiliares de las instalaciones frigoríficas.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.