



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)

Información gratis Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)

Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)

Duración: 140 horas

Precio: 199 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)

Descripción

En el ámbito de la instalación y mantenimiento, es necesario conocer los diferentes campos del desarrollo de proyectos de instalación dentro del área profesional frío y climatización. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la caracterización de procesos e instalaciones frigoríficas y la caracterización y selección del equipamiento frigorífico.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los **cursos Homologados**

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la instalación y mantenimiento concretamente en desarrollo de proyectos de instalaciones dentro del área profesional frío y climatización, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la caracterización de procesos e instalaciones frigoríficas y la caracterización y selección del equipamiento frigorífico.

Objetivos

- Caracterizar los diagramas y esquemas de principio de instalaciones frigoríficas, a partir de un anteproyecto, especificaciones técnicas y criterios previos de diseño y calidad, aplicando la reglamentación y normativa correspondiente.
- Caracterizar las máquinas, equipos y elementos que configuran una instalación frigorífica, a partir de un anteproyecto, de las especificaciones y criterios previos de diseño y calidad, aplicando la reglamentación correspondiente.
- Seleccionar maquinaria y equipos de instalaciones frigoríficas, utilizando normas y procedimientos establecidos, a partir de las funciones y características previamente determinadas, especificaciones y criterios de diseño y calidad determinados, aplicando la reglamentación correspondiente.

Para que te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1167_3 Instalaciones y Procesos Frigoríficos certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Este profesional se integra en los departamentos de ingeniería u oficina técnica de empresas públicas o privadas relacionadas con las instalaciones frigoríficas. La cualificación profesional se ubica funcionalmente en las áreas de diseño, definición y planificación del montaje-mantenimiento de instalaciones frigoríficas, respondiendo a los requerimientos contemplados en la normativa para la obtención de los correspondientes carnés profesionales.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)

Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1167_3 Instalaciones y Procesos Frigoríficos, regulada en el Real Decreto 715/2011, de 20 de Mayo, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad IMAR0209 Desarrollo de Proyectos de Instalaciones Frigoríficas.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2



**Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber 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 institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Social de la UNESCO (plan, Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

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. 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.

Información gratis Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'UF1026 Caracterización de Procesos e Instalaciones Frigoríficas'
- Manual teórico 'UF1027 Caracterización y Selección del Equipamiento Frigorífico'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)

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 plan 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.



Información gratis Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)

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 las mate 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.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

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.

Información gratis Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

MÓDULO 1. INSTALACIONES Y PROCESOS FRIGORÍFICOS

UNIDAD FORMATIVA 1. CARACTERIZACIÓN DE PROCESOS E INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TERMODINÁMICA Y MECÁNICA DE FLUIDOS PARA INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

1. Termotecnia. Transmisión de calor y aislantes.
2. Leyes de la termodinámica.
3. Estudio termodinámico de los ciclos frigoríficos. Refrigerantes.
4. Ciclos frigoríficos en diagramas de Mollier y T-S. Parámetros de funcionamiento.
5. Cálculos de energía y rendimientos.
6. Propiedades de los fluidos: densidad, viscosidad.
7. Fluidos en reposo: Leyes de la hidrostática.
8. Fluidos en movimiento: Leyes de la Hidrodinámica.
9. Pérdidas de carga en tuberías y conductos: Métodos de cálculo.
10. Generadores de movimiento de fluidos: bombas, ventiladores, compresores.
11. Aparatos de medida de presión, caudal y velocidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN Y CONFIGURACIÓN DE LAS INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

1. Relaciones entre refrigerante utilizado y temperatura del proceso.
2. Clasificación de sistemas según la reglamentación industrial.
3. Clasificación por el tipo de ciclo frigorífico de compresión y su configuración:
 - 1.- Una etapa de compresión, uno o varios compresores.
 - 2.- Dos etapas de compresión, refrigeración intermedia o inyección de líquido.
 - 3.- Máquinas en cascada con dos refrigerantes.
 - 4.- Ciclos transcíticos con CO₂.
 - 5.- Otros sistemas frigoríficos: absorción, eyección y termoeléctrico.
4. Clasificación por tipo de compresor, de condensador, de evaporador y de dispositivo de expansión.
5. Procesos industriales y sus particularidades:
 - 1.- Ultracongelación de productos.
 - 2.- Fabricación de nieve carbónica.
 - 3.- Licuefacción del aire y otros gases industriales.
 - 4.- Liofilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CÁMARAS Y PRODUCTOS: CARACTERÍSTICAS Y PECULIARIDADES.

1. La conservación de alimentos perecederos y congelados.

2. Características básicas de los productos alimentarios e industriales.
3. Cámaras de conservación y de mantenimiento de congelados.
4. Túneles de congelación.
5. Cámaras de maduración, desverdización, atmósfera controlada y fermentación.
6. Maquinaria para procesos específicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMAS Y REGLAMENTOS.

1. Reglamento de instalaciones frigoríficas.
2. Reglamento de aparatos a presión.
3. Normativa aplicada de Protección contra Incendios.
4. Reglamentos sanitarios.
5. Directivas europeas sobre gases refrigerantes.
6. Estudio de Impacto Medioambiental de las instalaciones.
7. Eficiencia energética de los procesos e instalaciones.

UNIDAD FORMATIVA 2. CARACTERIZACIÓN Y SELECCIÓN DEL EQUIPAMIENTO FRIGORÍFICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CÁMARAS, TÚNELES Y EQUIPOS ESPECIALES.

1. Materiales de construcción empleados en la industria frigorífica.
2. Ecuaciones de transmisión de calor.
3. Cálculo de condensación y barreras antivapor.
4. Cargas térmicas producidas por los productos.
5. Cargas internas estables, periódicas y no estables, debidas a la actividad.
6. Cargas por renovación e infiltración de aire.
7. Cargas térmicas en procesos industriales especiales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERÍSTICAS Y SELECCIÓN DE LAS PARTES PRINCIPALES DEL SISTEMA FRIGORÍFICO.

1. Compresores.
2. Evaporadores.
3. Condensadores y torres de refrigeración.
4. Válvulas de expansión y otros elementos de regulación y control de sistemas frigoríficos.
5. Parámetros de funcionamiento y procesos aplicados de cálculo.
6. Criterios de selección de equipos de las instalaciones frigoríficas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARACTERÍSTICAS Y SELECCIÓN DE LOS ELEMENTOS AUXILIARES DEL SISTEMA FRIGORÍFICO.

1. Red de distribución de refrigerantes y sus peculiaridades.
2. Soportes de tuberías. Bancadas de máquinas. Antivibraciones.
3. Aislamiento de tuberías. Barreras de vapor.
4. Valvulería y accesorios.
5. Depósitos y recipientes. Indicadores de nivel. Válvulas de seguridad.
6. Interruptores de nivel. Detectores de flujo.
7. Presostatos, termostatos, sondas térmicas, sondas de humedad y de presión.
8. Separadores de aceite. Silenciadores. Separadores de partículas de líquido.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)

9. Formación de hielo y los sistemas de desescarche.
10. Bombas de trasiego de líquidos.
11. Ventiladores y sistemas de extracción de aire. Conductos de aire.
12. Sistemas contra incendios.
13. Parámetros de funcionamiento y procesos aplicados de cálculo.
14. Criterios de selección de elementos auxiliares de las instalaciones frigoríficas.

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Caracterización, certificación, certificado, climatización, cualificación, curso, Desarrollo, Equipamiento, Frigoríficas, frigoríficos, Frio, IMAR0209, instalación, instalaciones, Mantenimiento, MF1167_3, Procesos, profesional, Profesionalidad, Proyectos, selección, UF1026, UF1027

Información gratis Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Instalaciones y Procesos Frigoríficos (Online)



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200