

adaptium

Instalaciones y procesos frigoríficos



Área: Desarrollo de proyectos de instalaciones frigoríficas

Modalidad: Teleformación

Duración: 140 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Determinar las características de instalaciones frigoríficas.

CONTENIDOS

CARACTERIZACIÓN DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS - 1 termodinámica y mecánica de fluidos para instalaciones frigoríficas - 1.1 termotecnia. transmisión de calor y aislantes - 1.2 leyes de la termodinámica - 1.3 estudio termodinámico de los ciclos frigoríficos - 1.4 ciclos frigoríficos en diagramas de mollier y t-s - 1.5 cálculos de energía y rendimientos - 1.6 propiedades de los fluidos - 1.7 fluidos en reposo - leyes de la hidrostática - 1.8 fluidos en movimiento - leyes de la hidrodinámica - 1.9 aparatos de medida de presión, caudal y velocidad - 2 mecánica de fluidos aplicada a las instalaciones caloríficas - 2.1 relaciones entre refrigerante utilizado y temperatura del proceso - 2.2 clasificación de sistemas según la reglamentación industrial - 2.3 clasificación por el tipo de ciclo frigorífico de compresión y su configuración - 2.4 procesos industriales y sus particularidades - 2.5 liofilización - 3 cámaras y productos - características y peculiaridades - 3.1 la conservación de alimentos perecederos y congelados - 3.2 cámaras de conservación y de mantenimiento de congelados - 3.3 túneles de congelación - 3.4 cámaras de maduración, desverdización, atmósfera controlada y fermentación - 4 normas y reglamentos - 4.1 reglamento de instalaciones frigoríficas - 4.2 reglamento de aparatos a presión - 4.3 directivas europeas sobre gases refrigerantes - 4.4 cuestionario: cuestionario de evaluación - CARACTERIZACIÓN Y SELECCIÓN DEL EQUIPAMIENTO FRIGORÍFICO - 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 - 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 - 3 características y selección de los elementos auxiliares del sistema frigorífico - 3.1 red de distribución de refrigerantes y sus peculiaridades - 3.2 bancadas de máquinas. antivibraciones - 3.3 barreras de vapor - 3.4 valvulería y accesorios - 3.5 detectores de flujo - 3.6 formación de hielo y los sistemas de desescarche - 3.7 sistemas contra incendios - 3.8 cuestionario: cuestionario de evaluación - 3.9 cuestionario: cuestionario de evaluación -

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

adaptium

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.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

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.