

Caracterización y selección del equipamiento frigorífico

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Permite al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para desarrollar proyectos de instalaciones frigoríficas, determinando sus características, elaborando los planos, planificando y especificando el montaje y protocolos de pruebas, a partir de un anteproyecto y de acuerdo a las especificaciones técnicas, normas y procedimientos establecidos, asegurando la viabilidad del proyecto, la calidad, la seguridad y el respeto con el medio ambiente de estas instalaciones.

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.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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.