

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF1168_3 Planificación del Montaje de Instalaciones Frigoríficas

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF1168_3 Planificación del Montaje de Instalaciones Frigoríficas, regulada en el Real Decreto 715/2011, de 20 de Mayo, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la planificación del montaje y protocolo de pruebas en instalaciones frigoríficas, la elaboración del plan de aprovisionamiento, costes y documentación técnica en instalaciones frigoríficas y la prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones frigoríficas.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. PLANIFICACIÓN DEL MONTAJE DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD FORMATIVA 1. PREVENCIÓN DE RIESGOS Y GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

1. El trabajo y la salud
2. Los riesgos profesionales
3. Factores de riesgo
4. Consecuencias y daños derivados del trabajo:
5. - Accidente de trabajo
6. - Enfermedad profesional
7. - Otras patologías derivadas del trabajo
8. - Repercusiones económicas y de funcionamiento
9. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales:
10. - La ley de prevención de riesgos laborales
11. - El reglamento de los servicios de prevención
12. - Alcance y fundamentos jurídicos
13. - Directivas sobre seguridad y salud en el trabajo
14. Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo:
15. - Organismos nacionales
16. - Organismos de carácter autonómico

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN

1. Riesgos en el manejo de herramientas y equipos
2. Riesgos en la manipulación de sistemas e instalaciones
3. Riesgos en el almacenamiento y transporte de cargas
4. Riesgos asociados al medio de trabajo:
5. - Exposición a agentes físicos, químicos o biológicos
6. - El fuego
7. Riesgos derivados de la carga de trabajo:
8. - La fatiga física
9. - La fatiga mental

10. - La insatisfacción laboral
11. La protección de la seguridad y salud de los trabajadores:
12. - La protección colectiva
13. - La protección individual

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACTUACIÓN EN EMERGENCIAS Y EVACUACIÓN

1. Tipos de accidentes
2. Evaluación primaria del accidentado
3. Primeros auxilios
4. Socorrismo
5. Situaciones de emergencia
6. Planes de emergencia y evacuación
7. Información de apoyo para la actuación de emergencias

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN LABORAL Y MEDIOAMBIENTAL EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

1. Reglamento de seguridad para plantas e instalaciones frigoríficas e instrucciones técnicas complementarias
2. Equipos de protección individual en el montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas
3. Emergencias en el montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas
4. Técnicas de ahorro energético empleados en la industria frigorífica
5. Uso de refrigerantes ecológicos
6. Impacto de los gases refrigerantes sobre la capa de ozono y efecto invernadero
7. Buenas prácticas en las técnicas de manipulación, trasiego y recuperación de gases refrigerantes

UNIDAD FORMATIVA 2. PLANIFICACIÓN DEL MONTAJE Y PROTOCOLO DE PRUEBAS EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE MONTAJE DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

1. Documentación de partida, planos, listas de materiales, aspectos a considerar
2. Equipos, utillaje y herramientas necesarios
3. Especificaciones técnicas y procedimientos
4. Operaciones de ensamblado y unión
5. Secuenciación
6. Tiempos de operación y totales
7. Pautas de control de calidad
8. Pautas de prevención de riesgos laborales y medioambientales
9. Cualificación técnica de los operarios
10. Ajuste, regulación y puesta en marcha de las instalaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANIFICACIÓN DEL MONTAJE DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

1. Organigrama de la empresa de instalaciones
2. - Tipos de industrias, sistemas productivos, tamaño, equipamiento, áreas funcionales, departamento de producción, relaciones funcionales
3. Planificación y organización del montaje de instalaciones:
4. - Relación de tareas, recursos técnicos y físicos, suministros, determinación de tiempos y calendarios, técnicas PERT/CPM, diagramas de Gantt, seguimiento y control del plan de producción, documentación e informes del proceso, utilización de herramientas informáticas
5. Plan de calidad en el montaje y exigencias medioambientales:
6. - Normas ISO de calidad y medioambientales, planificación, gestión del sistema, controles y mejoras
7. - Documentación de los procesos y procedimientos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRUEBAS Y PROTOCOLOS DE MONTAJE DE

INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

1. Recepción de materiales:
2. - Características
3. - Normas, reglamentos y homologación de materiales y equipos
4. - Criterios de no conformidad en la recepción de los materiales
5. Controles, inspecciones y aspectos técnicos a tener en cuenta en el montaje
6. Condiciones de manipulación y almacenamiento de equipos y material en obra
7. Pruebas parciales y ensayos en la recepción de materiales, en las fases de montaje y en la puesta en marcha
8. Certificados de pruebas conforme a los distintos reglamentos

UNIDAD FORMATIVA 3. ELABORACIÓN DEL PLAN DE APROVISIONAMIENTO, COSTES Y DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLAN DE APROVISIONAMIENTO Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LOS EQUIPOS, MATERIALES, COMPONENTES Y UTILLAJES EN EL MONTAJE DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

1. Relación del aprovisionamiento con el plan de montaje
2. Homologación de equipos y materiales
3. Especificaciones técnicas de proyecto
4. Identificación y evaluación de proveedores
5. Sistemas de almacenaje
6. Control de existencias
7. Sistemas informatizados de aprovisionamiento y almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE PRESUPUESTOS DE

MONTAJE. VALORACIÓN DE UNIDADES DE OBRA Y APLICACIÓN DE PRECIOS

1. Identificación de los elementos y cantidades de cada unidad de obra
2. Cuadro de precios desglosados por unidades de obra
3. Cálculos parciales y totales de precios de las instalaciones
4. Especificaciones de compras
5. Elaboración de presupuestos generales
6. Utilización de herramientas informáticas para el control de presupuestos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

1. Manual de instrucciones de servicio:
 2. - Características de funcionamiento de las instalaciones
 3. - Condiciones de puesta en marcha y parada de las instalaciones
 4. - Procedimiento de actuación ante alarmas o averías en las instalaciones
5. Manual de Mantenimiento:
 6. - Mantenimiento obligatorio según reglamentación vigente
 7. - Mantenimiento correctivo y preventivo
 8. - Puntos de inspección. Parámetros a controlar. Frecuencias
 9. - Operaciones a realizar y medios a emplear
10. - Especificaciones técnicas del fabricante
11. - Recopilación y clasificación de manuales de operaciones de las máquinas y equipos de la instalación
12. Dossier con la documentación técnica requerida para la tramitación preceptiva de la instalación ante los organismos de control industrial



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es