



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF1027 Caracterización y Selección del Equipamiento Frigorífico

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 a la Unidad Formativa UF1027 Caracterización y selección del equipamiento frigorífico incluida en el Módulo Formativo MF1167_3 Instalaciones y procesos frigoríficos, regulada en el Real Decreto 715/2011, de 20 de Mayo, que permita 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 FORMATIVA 1. 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
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



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