



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF1132 Realización y Supervisión del Mantenimiento Preventivo 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 a la Unidad Formativa UF1132 Realización y Supervisión del Mantenimiento Preventivo de Instalaciones Frigoríficas del Módulo Formativo MF1175_3 Supervisión y Realización del Mantenimiento de Instalaciones Frigoríficas, regulado en el Real Decreto 715/2011, de 20 de Mayo, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la realización y supervisión del mantenimiento preventivo de instalaciones frigoríficas.

CONTENIDOS

**UNIDAD FORMATIVA 1. REALIZACIÓN Y SUPERVISIÓN DEL
MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PLAN DE MANTENIMIENTO EN LAS
INSTALACIONES FRIGORÍFICAS**

1. Mantenimiento conductivo y/o de vigilancia
2. Mantenimiento preventivo y predictivo
3. Mantenimiento correctivo planificado
4. Requisitos impuestos por la reglamentación industrial
5. Tareas a realizar, frecuencia y temporización
6. Características de los recursos humanos en función de las tareas
7. Diagrama o tabla de carga de trabajo-personas
8. Órdenes de trabajo
9. Gestión de los repuestos, utillaje y herramientas
10. Documentación generada y bases de datos históricos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PUNTOS CLAVE DEL MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

1. Compresores lubricación, ruidos, consumos, presiones y temperaturas
2. Condensadores, ruidos, consumos, limpieza
3. Tuberías, aislamiento térmico, soportes
4. Válvulas de expansión y su reglaje
5. Evaporadores, desescarche, ventiladores, bandeja de drenaje, limpieza
6. Cámaras, aislamiento térmico, condensaciones, automatismos de puertas
7. Control eléctrico y electrónico, estado motores y actuadores, alarmas, sondas de temperatura y presión, registradores de datos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL ENERGÉTICO Y AMBIENTAL EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

1. Ahorros energéticos en las instalaciones frigoríficas
2. Técnicas de mejora del COP y Freecooling
3. Control de consumos y mejora del factor de potencia
4. Controles de temperatura del proceso o de los alimentos
5. Los refrigerantes y aceites y su impacto medioambiental
6. Aprovechamiento integral de una instalación frigorífica



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