

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

IMAR10 Reglamento de Seguridad para Instalaciones Frigoríficas y sus Instrucciones Técnicas Complementarias

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

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

OBJETIVOS

El curso IMAR10 Reglamento de Seguridad para Instalaciones Frigoríficas y sus Instrucciones Técnicas Complementarias ofrece al alumno una especialidad formativa perteneciente a la Familia Profesional de las Instalaciones y Mantenimiento. El curso IMAR10 Reglamento de Seguridad para Instalaciones Frigoríficas y sus Instrucciones Técnicas Complementarias te permitirá llevar a cabo todas aquellas gestiones que garanticen la seguridad de personas y bienes a la hora de realizar instalaciones frigoríficas, cumpliendo siempre con la normativa vigente.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REGLAMENTO DE SEGURIDAD PARA INSTALACIONES FRIGORÍFICAS Y SUS INSTRUCCIONES TÉCNICAS COMPLEMENTARIAS

1. Contextualización y estructuración del Reglamento de Seguridad de las Instalaciones frigoríficas y sus IT complementarias

2. - Razones socioeconómicas y ambientales de su aparición.
3. - Disposiciones.
4. - Capítulos.
5. - Nueva clasificación de gases en el grupo L2 (incluyendo la Clase A2L)
6. Conocimiento de la terminología y clasificaciones en el Reglamento de Seguridad de las Instalaciones frigoríficas y sus IT complementarias
7. - Conceptos y definiciones
8. - Refrigerantes de clase A2L
9. Selección del refrigerante según criterios de eficiencia energética y PCA (Poder Calentamiento Atmosférico)
10. - Tipología de refrigerantes
11. - Estimación de la máxima carga admisible por inflamabilidad según sistema
12. - Alternativa para la gestión del riesgo y su aplicación práctica.
13. Diseño, construcción, materiales y aislamiento empleados en los componentes frigoríficos
14. - Normas de diseño y construcción.
15. - Materiales empleados en la construcción de equipos frigoríficos.
16. - Aislamiento térmico de los componentes del circuito frigorífico.
17. - Componentes de las instalaciones
18. - Sala de máquinas especiales. Diseño y construcción
19. - Ensayos, pruebas, revisiones previas y puesta en servicio
20. - Marcado y documentación
21. - Cámaras frigoríficas, cámaras de atmósfera artificial y locales refrigerados para procesos
22. - Instalaciones eléctricas
23. Puesta en marcha y mantenimiento de las instalaciones frigoríficas.
24. - Aspectos a considerar previos a la puesta en servicio de las instalaciones frigoríficas.
25. - Almacenamiento de botellas de refrigerante. Análisis de riesgos del local.
26. - Mantenimiento, revisiones e inspecciones periódicas.
27. - Manipulación de refrigerantes, almacenamiento y reducción de fugas.
28. Capacitación profesional del frigorista
29. - Competencias básicas del profesional frigorista
30. - Medios técnicos mínimos requeridos para la habilitación de empresa y/o empleado frigorista

31. - Medidas de prevención y protección personal
32. Tratamiento en instalaciones que utilizan refrigerantes de los grupos L2 y L3.
33. - Sistemas indirectos dedicados a instalaciones térmicas de edificios.
34. - Condiciones especiales de instalación y mantenimiento con refrigerantes de los grupos L2 y L3
35. Conocimiento de otras disposiciones incluidas en la normativa
36. - Régimen sancionador
37. - Disposiciones adicionales y transitorias
38. - Normas UNE de referencia.



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