



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Perito Judicial en Frío Comercial

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

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

OBJETIVOS

Si le interesa el ámbito del peritaje judicial y quiere conocer los aspectos esenciales del trabajo en frío con congeladores y cámaras frigoríficas este es su momento, con el Curso de Perito Judicial en Frío Comercial podrá adquirir todo lo necesario sobre este tema. Este curso le capacita para el libre ejercicio del Perito Judicial en Frío Comercial en procesos judiciales de ámbito civil, laboral o penal, así como para trabajar por cuenta ajena. Este Curso de Perito Judicial contiene todo lo necesario para poder ejercer como Perito Judicial, desarrollando con éxito esta actividad, además una vez obtenido el diploma va a poder tramitar el alta en los Juzgados que él designe. Este curso de Perito Judicial incluye toda la legislación actual en el mundo del Peritaje.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. PERITO JUDICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PERITACIÓN Y TASACIÓN

1. Delimitación de los términos peritaje y tasación
2. La peritación
3. La tasación pericial

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA BÁSICA NACIONAL

1. Ley Orgánica 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial
2. Ley 1/2000, de 7 de enero, de Enjuiciamiento Civil
3. Ley de Enjuiciamiento Criminal, de 1882
4. Ley 1/1996, de 10 de enero, de Asistencia Jurídica Gratuita

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LAS PRUEBAS JUDICIALES Y EXTRAJUDICIALES

1. Concepto de prueba
2. Medios de prueba
3. Clases de pruebas
4. Principales ámbitos de actuación
5. Momento en que se solicita la prueba pericial
6. Práctica de la prueba

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LOS PERITOS

1. Concepto
2. Clases de perito judicial
3. Procedimiento para la designación de peritos
4. Condiciones que debe reunir un perito
5. Control de la imparcialidad de peritos
6. Honorarios de los peritos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL RECONOCIMIENTO PERICIAL

1. El reconocimiento pericial
2. El examen pericial
3. Los dictámenes e informes periciales judiciales
4. Valoración de la prueba pericial
5. Actuación de los peritos en el juicio o vista

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LEGISLACIÓN REFERENTE A LA PRÁCTICA DE LA PROFESIÓN EN LOS TRIBUNALES

1. Funcionamiento y legislación
2. El código deontológico del Perito Judicial

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA RESPONSABILIDAD

1. La responsabilidad
2. Distintos tipos de responsabilidad
3. El seguro de responsabilidad civil

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ELABORACIÓN DEL DICTAMEN PERICIAL

1. Características generales y estructura básica
2. Las exigencias del dictamen pericial
3. Orientaciones para la presentación del dictamen pericial

UNIDAD DIDÁCTICA 9. VALORACIÓN DE LA PRUEBA PERICIAL

1. Valoración de la prueba judicial
2. Valoración de la prueba pericial por Jueces y Tribunales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PERITACIONES

1. La peritación médico-legal
2. Peritaciones psicológicas
3. Peritajes informáticos
4. Peritaciones inmobiliarias

MÓDULO 2. FRÍO COMERCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTERPRETACIÓN DE PLANOS Y ESQUEMAS DE CIRCUITOS DE REFRIGERACIÓN

1. Esquemas de instalaciones frigoríficas
2. Símbolos de aparatos principales
3. Símbolos de aparatos anexos
4. Símbolos de aparatos automáticos
5. Símbolos de aparatos diversos
6. Símbolos eléctricos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONOCIMIENTO DE BOMBAS, COMPRESORES, EVAPORADORES Y CONDENSADORES

1. Bombas de circulación
2. Compresores
3. Condensadores
4. Evaporador

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DE FLUIDOS

1. Sistemas Centralizados

2. Clasificación según el fluido
3. Circuito primario y secundario
4. Sistemas de producción de calor
5. Componentes de una enfriadora de agua
6. Circuitos de distribución de agua caliente y fría
7. Cálculo del circuito de distribución de agua
8. Equilibrado del circuito
9. Bomba impulsora y accesorios

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BOMBAS DE CALOR

1. Ciclo de Carnot. La Bomba de Calor COP y CEE teórico y real
2. Fundamentos de la Refrigeración
3. Refrigerantes
4. Aceites Lubricantes
5. Ciclo en el Diagrama de Mollier
6. Circuito Frigorífico de un Climatizador
7. Ciclo de invierno o Bomba de Calor. Utilización y limitaciones
8. Componentes del circuito frigorífico de un climatizador

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS Y EQUIPOS DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

1. Conceptos básicos
2. Mantenimiento de bombas
3. Mantenimiento de equipos de producción en frío
4. Mantenimiento de torres de enfriamiento
5. Tendencias actuales en el mantenimiento
6. Influencia del mantenimiento en el ahorro de energía

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTERPRETACIÓN DE ESQUEMAS ELÉCTRICOS

1. Esquemas eléctricos
2. Símbolos
3. Ejemplos de esquemas eléctricos
4. Letas de referencia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. REFRIGERANTES Y ACEITES

1. Refrigerantes
2. Aceites

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROPIEDADES DE LOS LÍQUIDOS REFRIGERANTES

1. Refrigerantes
2. Propiedades de los refrigerantes
3. Algunos refrigerantes
4. Fluidos frigoríferos
5. Diagramas de presión-entalpía de algunos refrigerantes
6. Efectos de los refrigerantes sobre el medio ambiente
7. Sustituciones de refrigerantes. Soluciones alternativas
8. Manipulación de refrigerantes

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONOCIMIENTO DE NORMATIVA MEDIOAMBIENTAL

1. Normativa de ámbito internacional
2. Estado Español
3. La atmósfera
4. Contaminantes de la atmósfera
5. Empobrecimiento de la capa de ozono

UNIDAD DIDÁCTICA 10. SISTEMAS DE CONTROL TÉRMICO Y FRIGORÍFICO

1. Introducción
2. Controles mecánicos
3. Evaporadores múltiples
4. Válvula de dos temperaturas
5. Regulador de la presión del cárter del compresor
6. Controles de baja temperatura ambiente
7. Controles eléctricos y mecánicos
8. Válvula solenoide
9. Interruptores de presión o presostatos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. CÁLCULO DEL RENDIMIENTO ENERGÉTICO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

1. Rendimiento
2. Rendimiento total en instalaciones de aire acondicionado y frío industrial

UNIDAD DIDÁCTICA 12. APLICACIONES DE LA REFRIGERACIÓN

1. Historia de la refrigeración de los alimentos
2. Nociones teórico-prácticas fundamentales
3. Cristalización
4. Diagramas de congelado para alimentos
5. Concentración de componentes no acuosos durante el congelado
6. Velocidad de congelado
7. Daños a los tejidos
8. Influencia de la velocidad de congelado sobre la calidad
9. Almacenamiento, descongelado, refrigerado y congelado
10. Efectos del congelado sobre enzimas y microorganismos

11. Particularidades en la conservación de los productos alimenticios más corrientes
12. Otras aplicaciones
13. Bromatología

UNIDAD DIDÁCTICA 13. ADAPTACIÓN A LAS INNOVACIONES TECNOLÓGICAS

1. Introducción
2. Refrigeración por absorción
3. Innovaciones en la conservación y congelación de alimentos

MÓDULO 3. LEGISLACIÓN NACIONAL APLICABLE AL SECTOR DEL PERITAJE



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