



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

IMAR0108 Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Frigoríficas (Certificado de Profesionalidad Completo)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantess de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

IMAR0108 Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Frigoríficas (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN

540 horas



MODALIDAD ONLINE



ACOMPañAMIENTO PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad IMAR0108 Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Frigoríficas, regulada en el Real Decreto 1375/2009, de 28 de Agosto, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional IMA040_2 Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Frigoríficas (Real Decreto 295/2004, de 20 de Febrero). De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación.

EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad IMAR0108 Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Frigoríficas certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Una vez finalizado el Curso de Montaje y Mantenimiento de Instalaciones Frigoríficas, podrás ejercer profesionalmente en los servicios de montaje y mantenimiento de instalaciones de refrigeración comercial e industrial de los diversos sectores productivos.

TEMARIO

MÓDULO 1. MF0115_2 MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES DE FRIGORÍFICAS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0416 MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTERPRETACIÓN DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EN EL MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

1. Manuales, catálogos técnicos, instrucciones y demás documentación técnica, sobre los elementos, máquinas, equipos y materiales de las instalaciones frigoríficas, en distintos soportes.
2. Análisis de la normativa aplicable a este sector.
3. Gráficos y ábacos.
4. Diagramas (Molliere, Psicrométrico).
5. Esquemas y planos de instalaciones frigoríficas.
6. Elaboración de Informes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRINCIPIOS DE LA REFRIGERACIÓN.

1. Conceptos fundamentales, leyes y definiciones.
2. Magnitudes físicas.
3. Nociones de calor y temperatura.
4. Consecuencias y aplicaciones de los fenómenos termodinámicos.
5. Comportamiento y propiedades de líquidos y gases.
6. Potencia calorífica.
7. Transmisión de calor.
8. Estudio de los ciclos frigoríficos.
9. Pérdidas de carga.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FLUIDOS FRIGORÍGENOS.

1. Clasificación.
2. Generalidades.
3. Propiedades.
4. Control de pureza.
5. Codificación.
6. Almacenamiento, distribución y recuperación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPONENTES FUNDAMENTALES DE LOS SISTEMAS FRIGORÍFICOS.

1. Compresores frigoríficos.
2. Condensadores.
3. Evaporadores.
4. Torres de refrigeración.
5. Bombas y ventiladores.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELEMENTOS AUXILIARES DE LOS SISTEMAS FRIGORÍFICOS.

1. Válvulas de expansión.
2. Recipientes de líquidos.
3. Filtros deshidratadores.
4. Separadores de líquidos.
5. Separadores de aspiración.
6. Separadores de aceite.
7. Válvulas de retención.
8. Intercambiadores.
9. Sistemas de regulación y control.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ORGANIZACIÓN DEL MANTENIMIENTO.

1. Aprovisionamiento del material necesario para la realización del mantenimiento.
2. Elección y manejo de las herramientas, instrumentos de medida y elementos auxiliares necesarios para realizar el mantenimiento de sistemas frigoríficos.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO SOBRE LAS MÁQUINAS, EQUIPOS, ELEMENTOS AUXILIARES Y ACCESORIOS DE LAS INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

1. Pruebas, medidas y ajustes de los parámetros de las máquinas y equipos frigoríficos y sus elementos auxiliares.
2. Operaciones típicas del mantenimiento preventivo (limpieza, engrase, lubricación, ajustes de uniones, corrección de holguras, alineación, tensado de correas, etc.).
3. Operaciones de puesta a punto de los sistemas frigoríficos.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0417 MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS DE LA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EN EL MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

1. Utilización e interpretación de manuales y demás documentación técnica de los equipos y aparatos para el mantenimiento.
2. Documentación y formularios normalizados.
3. Informes tras el mantenimiento correctivo en la instalación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE DIAGNÓSTICO Y LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS EN MÁQUINAS Y ELEMENTOS DE LOS SISTEMAS FRIGORÍFICOS.

1. Tipología, características, síntomas y efectos de las averías.
2. Realización de hipótesis sobre la causa que produce la avería.
3. Localización del elemento responsable de la avería.
4. Procedimientos de control de fugas de refrigerantes periódicas, conforme a la normativa específica de aplicación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE DIAGNÓSTICO Y LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

1. Tipología, características, síntomas y efectos de las averías.

2. Realización de hipótesis sobre la causa que produce la avería.
3. Localización del elemento responsable de la avería.
4. Procedimientos de control de fugas de refrigerantes periódicas, conforme a la normativa específica de aplicación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE DESGASTE Y ROTURA DE PIEZAS.

1. Tipos, características y causas.
2. Técnicas de diagnóstico.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE INTERVENCIÓN.

1. Elaboración de planes sistemáticos de intervención.
2. Desarrollo de tareas en el mantenimiento correctivo: aplicación de técnicas de desmontaje y montaje de los conjuntos mecánicos, eléctricos, hidráulicos, etc.
3. Identificación de los componentes, aislamiento, precauciones, etc.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. HERRAMIENTAS PARA EL MONTAJE/DESMONTAJE DE LOS CONJUNTOS Y MECANISMOS DE UNA INSTALACIÓN FRIGORÍFICA.

1. Tipología, función, características.
2. Modos de empleo y conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS DE LIMPIEZA, CARGA Y RECUPERACIÓN DE FLUIDOS FRIGORÍGENOS Y LUBRICANTES EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS CONFORME A NORMATIVA Y REGLAMENTACIÓN VIGENTE.

1. Operaciones de limpieza de los circuitos en las instalaciones frigoríficas.
2. Carga, recuperación y envasado de gases refrigerantes y aceites.
3. Reciclado de gases refrigerantes y aceites. Tramitación.
4. Control, procedimiento, medios de detección y diagnóstico de fugas de refrigerante.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SUSTITUCIÓN, REPARACIÓN, MODIFICACIÓN O RECONFIGURACIÓN DEL ELEMENTO O PROGRAMA CAUSANTE DE LA AVERÍA.

1. Desmontaje y montaje, según el procedimiento y normas correspondientes de máquinas y equipos frigoríficos, elementos, etc.
2. Técnicas y procesos de desmontaje y montaje de los conjuntos y mecanismos de instalaciones frigoríficas.
3. Reparación, modificación, ajuste y comprobación de los parámetros del sistema.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PUESTA EN SERVICIO DE MÁQUINAS/INSTALACIONES FRIGORÍFICAS POSTERIORES A LA REPARACIÓN.

1. Comprobación y ajuste de los parámetros del sistema con los de referencia.
2. Regulación de automatismos eléctricos y frigoríficos.
3. Programación de autómatas programables.

UNIDAD FORMATIVA 3. UF0415 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:
 1. - Accidente de trabajo.
 2. - Enfermedad profesional.
 3. - Otras patologías derivadas del trabajo.
 4. - Repercusiones económicas y de funcionamiento.
5. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales:
 1. - La ley de prevención de riesgos laborales.
 2. - El reglamento de los servicios de prevención.
 3. - Alcance y fundamentos jurídicos.
 4. - Directivas sobre seguridad y salud en el trabajo.
6. Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo:
 1. - Organismos nacionales.
 2. - 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:
 1. - Exposición a agentes físicos, químicos o biológicos.
 2. - El fuego.
5. Riesgos derivados de la carga de trabajo:
 1. - La fatiga física.
 2. - La fatiga mental.
 3. - La insatisfacción laboral.
6. La protección de la seguridad y salud de los trabajadores:
 1. - La protección colectiva.
 2. - 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.

MÓDULO 2. MF0114_2 MONTAJE DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0413 ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL MONTAJE DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EN EL MONTAJE DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

1. Normalización y simbología.
2. Elaboración de esquemas y planos de instalaciones frigoríficas.
3. Elaboración de esquemas y planos de instalaciones frigoríficas.
4. Identificación de los elementos, máquinas, equipos y materiales sobre planos de instalaciones frigoríficas.
5. Manejo e interpretación de documentación (manuales, catálogos y normativa de aplicación) para la organización y el montaje de instalaciones frigoríficas.
6. Elaboración de informes técnicos: formatos, normas, métodos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TERMODINÁMICA, MECÁNICA DE FLUIDOS Y TRANSMISIÓN DE CALOR EN INSTALACIONES DE REFRIGERACIÓN.

1. Conceptos fundamentales.
2. Magnitudes físicas.
3. Propiedades y desplazamiento de fluidos.
4. Ciclo frigorífico.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CLASIFICACIÓN DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

1. Cámaras de conservación.
2. Cámaras de congelación.
3. Túneles de congelación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COMPONENTES PRINCIPALES DE LAS INSTALACIONES DE REFRIGERACIÓN.

1. Compresores.
2. Evaporadores.
3. Condensadores.
4. Dispositivos de expansión y elementos complementarios del circuito.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONFIGURACIÓN Y CÁLCULO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

1. Cálculo de cargas térmicas y de necesidades de frío.

2. Cálculo de las potencias frigoríficas de los elementos de la instalación.
3. Cilindrada del compresor.
4. Diámetro de tuberías y pérdidas de carga.
5. Espesor económico del aislante.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL MONTAJE DE MÁQUINAS Y EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN.

1. Selección y aprovisionamiento del material y herramientas necesarios para la realización del montaje.
2. Manejo de herramientas, instrumentos, útiles y equipos auxiliares.
3. Replanteo de la instalación.
4. Fases y puntos clave del montaje.
5. Asentamiento, alineación, nivelación, insonorización, sujeción y montaje de elementos antivibratorios, cerramientos y herrajes.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TUBERÍAS Y REDES DE TUBERÍAS.

1. Elementos de sujeción.
2. Procedimientos de unión. Soldadura autógena y eléctrica.
3. Técnicas de calorifugado de tuberías y elementos.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MONTAJE DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS Y EQUIPOS PROGRAMABLES.

1. Canalizaciones eléctricas.
2. Conexión de equipos, motores, y automatismos eléctricos.
3. Instalación de equipos programables.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0414 PUESTA EN MARCHA Y REGULACIÓN DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FLUIDOS REFRIGERANTES.

1. Generalidades.
2. Denominación y clasificación:
 1. - Codificación.
3. Características y propiedades:
 1. - Control de pureza.
4. Seguridad en el manejo, almacenamiento y distribución conforme a normativa y reglamentos vigentes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACEITES LUBRICANTES.

1. Función.
2. Tipos.
3. Características.
4. Miscibilidad con el refrigerante.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PUESTA EN MARCHA DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS CONFORME A NORMATIVA Y DOCUMENTACIÓN TÉCNICA. MANEJO DE REFRIGERANTES.

1. Normativa vigente en materia medioambiental, de seguridad y prevención de riesgos relacionadas con la puesta en marcha y regulación de instalaciones frigoríficas.
2. Pruebas reglamentarias (estanqueidad, fugas, presión, etc.).
3. Deshidratado y vacío de instalaciones frigoríficas.
4. Operaciones con los fluidos frigorígenos y refrigerantes.
5. Carga del fluido frigorígeno y lubricante.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DISFUNCIONES EN LA PUESTA EN MARCHA DE LAS INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

1. Tipología, características y efectos.
2. Procedimientos, medios para su localización y resolución.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MEDICIONES REGLAMENTARIAS EN LA PUESTA EN MARCHA.

1. Medidas de seguridad en los aislamientos y conexionado de las máquinas y equipos.
2. Medición de las variables (eléctricas, de presiones, de temperatura, humedad relativa, etc.) de los sistemas de las máquinas y equipos frigoríficos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROGRAMACIÓN Y REGULACIÓN DE AUTOMATISMOS EN INSTALACIONES DE REFRIGERACIÓN.

1. Software y programación de equipos programables.
2. Regulación según especificaciones y documentación técnica.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. AJUSTE Y PUESTA EN SERVICIO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

1. Modificación, ajuste y comprobación de los parámetros de la instalación.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ELABORACIÓN DE INFORMES TÉCNICOS.

1. Cumplimentación de documentación y formularios normalizados.

UNIDAD FORMATIVA 3. UF0415 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:
 1. - Accidente de trabajo.
 2. - Enfermedad profesional.
 3. - Otras patologías derivadas del trabajo.
 4. - Repercusiones económicas y de funcionamiento.
5. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales:
 1. - La ley de prevención de riesgos laborales.
 2. - El reglamento de los servicios de prevención.
 3. - Alcance y fundamentos jurídicos.

4. - Directivas sobre seguridad y salud en el trabajo.
6. Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo:
 1. - Organismos nacionales.
 2. - 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:
 1. - Exposición a agentes físicos, químicos o biológicos.
 2. - El fuego.
5. Riesgos derivados de la carga de trabajo:
 1. - La fatiga física.
 2. - La fatiga mental.
 3. - La insatisfacción laboral.
6. La protección de la seguridad y salud de los trabajadores:
 1. - La protección colectiva.
 2. - 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.

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group