Supervisión y Realización del Mantenimiento de Instalaciones Frigoríficas (120 horas)



Categoría: Instalación, mantenimiento y fabricación mecánica
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/supervision-y-realizacion-del-mantenimiento-de-instalaciones-frigorificas-120-horas/

Objetivo

Con el Curso de **120 horas** de **Supervisión y Realización del Mantenimiento de Instalaciones Frigoríficas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

MÓDULO 1. SUPERVISIÓN Y REALIZACIÓN DEL MANTENIMIENTO EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS]

UNIDAD FORMATIVA 1. PREVENCIÓN DE RIESGOS Y GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

- El trabajo y la salud. - Los riesgos profesionales. - Factores de riesgo.

Consecuencias y daños derivados del trabajo:

- - Accidente de trabajo. - - Enfermedad profesional. - - Otras patologías derivadas del trabajo. - - Repercusiones económicas y de funcionamiento.

Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales:

- - La ley de prevención de riesgos laborales. - - El reglamento de los servicios de prevención. - - Alcance y fundamentos jurídicos. - - Directivas sobre seguridad y salud en el trabajo.

Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo:

- - Organismos nacionales. - - Organismos de carácter autonómico.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RIESGOS GENERALES Y SU PREVENCIÓN.

- Riesgos en el manejo de herramientas y equipos. - Riesgos en la manipulación de sistemas e instalaciones. - Riesgos en el almacenamiento y transporte de cargas.

Riesgos asociados al medio de trabajo:

- - Exposición a agentes físicos, químicos o biológicos. - - El fuego.

Riesgos derivados de la carga de trabajo:

- - La fatiga física. - - La fatiga mental. - - La insatisfacción laboral.

La protección de la seguridad y salud de los trabajadores:

- - La protección colectiva. - - La protección individual.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACTUACIÓN EN EMERGENCIAS Y EVACUACIÓN.

- Tipos de accidentes. - Evaluación primaria del accidentado. - Primeros auxilios. - Socorrismo. - Situaciones de emergencia. - Planes de emergencia y evacuación. - Información de apoyo para la actuación de emergencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREVENCIÓN LABORAL Y MEDIOAMBIENTAL EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

- Reglamento de seguridad para plantas e instalaciones frigoríficas e instrucciones técnicas complementarias. - Equipos de protección individual en el montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas. - Emergencias en el montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas. - Técnicas de ahorro energético empleados en la industria frigorífica. - Uso de refrigerantes ecológicos. - Impacto de los gases refrigerantes sobre la capa de ozono y efecto invernadero. - Buenas prácticas en las técnicas de manipulación, trasiego y recuperación de gases refrigerantes.

UNIDAD FORMATIVA 2. REALIZACIÓN Y SUPERVISIÓN DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PUNTOS CLAVE DEL MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

- Compresores lubricación, ruidos, consumos, presiones y temperaturas. - Condensadores, ruidos, consumos, limpieza. - Tuberías, aislamiento térmico,

soportes. - Válvulas de expansión y su reglaje. - Evaporadores, desescarche, ventiladores, bandeja de drenaje, limpieza. - Cámaras, aislamiento térmico, condensaciones, automatismos de puertas. - 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.

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

UNIDAD FORMATIVA 3. REALIZACIÓN Y SUPERVISIÓN DEL MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE DIAGNOSIS DE AVERÍAS.

- Banco de datos históricos y manuales del fabricante. - Árbol de fallos o averías. - Técnicas AMFEC. (Análisis de modos de fallos, sus efectos y criticidad). - Auto diagnosis de sistemas de control. - Alarmas y sus prioridades. - Equipos de medida empleados en la diagnosis de averías.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOLOGÍA DE LAS AVERÍAS EN LAS INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

- Averías en el sistema frigorífico. Diagnóstico y resolución. - Averías en el equipamiento auxiliar. Diagnóstico y resolución. - Averías en el equipo eléctrico. Diagnóstico y resolución. - Averías en el equipo automático y control. Diagnóstico y resolución. - Diagnóstico en servicio y fuera de servicio.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE INTERVENCIÓN Y REPARACIÓN.

- Proceso de montaje y desmontaje. - Sustitución de piezas y materiales consumibles. - Control de calidad en la reparación. - Informes o memorias de reparación.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PUESTA EN SERVICIO DESPUÉS DE LA REPARACIÓN.

- Pruebas funcionales. - Comprobación del funcionamiento de la instalación. -

Modificación de parámetros de control.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SUPERVISIÓN DE LA REPARACIÓN.

- Gestión eficaz de las reparaciones: recursos humanos y materiales. - Tiempos de reparación y procedimientos de intervención. - Gestión de residuos producidos. - Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Profesiones
- Horas: 120
- Unidades: 12