

CURSO AVANZADO DE REFRIGERACIÓN (40 h)

Del 18 de sept. al 7 de nov. de 2015

Días clase

18/19 de septiembre
2/3 y 16/17 de octubre
6/7 de noviembre

Horario: Viernes de 16:00 a 21:00 h
Sábado de 9:00 a 14:00 h

PROGRAMA DEL CURSO

1. INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

- 1.1. Servicios frigoríficos. Demanda térmica
- 1.2. Variables de la instalación frigorífica
- 1.3. Diferentes soluciones

2. REFRIGERANTES

- 2.1. Puros y mezclas
- 2.2. Refrigerantes secundarios
- 2.3. Aceites lubricantes
- 2.4. Tendencias

3. ALGUNAS APLICACIONES DE REFRIGERACIÓN

- 3.1. Muebles frigoríficos: Hipermercados y supermercados
- 3.2. Fábricas de hielo
- 3.3. Mataderos frigoríficos
- 3.4. Secaderos

4. TÉCNICAS FRIGORÍFICAS EN ALIMENTACIÓN

- 4.1. Refrigeración y congelación en carnes y pescados
- 4.2. Fisiología de frutas y verduras. Su refrigeración y congelación
- 4.3. Tratamiento frigorífico de leche, huevos y derivados

5. AHORRO DE ENERGÍA

- 5.1. Ahorro de energía en refrigeración
- 5.2. Condensadores evaporativos y torres de recuperación de calor
- 5.3. Bombas de calor
- 5.4. Almacenamiento térmico
- 5.5. Tendencias

6. CONSUMOS ENERGÉTICOS

- 6.1. Consumo de los compresores
- 6.2. Consumo de los ventiladores y bombas
- 6.3. Otros consumos

7. OTROS SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN

- 7.1. Máquinas de absorción
- 7.2. Refrigeración por Nitrógeno líquido
- 7.3. Refrigeración por CO₂
- 7.4. Otros: Peltier, vortecs, sistema magnético, ...

8. TRATAMIENTO DE AGUAS

- 8.1. Torres de recuperación y condensadores evaporativos
- 8.2. Legionela en circuitos de refrigeración
- 8.3. Limpieza y desinfección de circuitos de refrigeración
- 8.4. Diferentes tratamientos de agua

9. VISITA TÉCNICA

Durante las sesiones del curso se realizarán y se propondrán diferentes casos prácticos para que los alumnos puedan aplicar los conocimientos que van adquiriendo.