



Planificación del montaje y protocolo de pruebas en instalaciones frigoríficas (UF1028)

Planificación del montaje y protocolo de pruebas en instalaciones frigoríficas (UF1028)

Duración: 70 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. El proceso de montaje de instalaciones frigoríficas.

- 1.1. Documentación de partida, planos, listas de materiales, aspectos a considerar.
- 1.2 Equipos, utillaje y herramientas necesarios.
- 1.3 Especificaciones técnicas y procedimientos.
- 1.4 Operaciones de ensamblado y unión.
- 1.5 Secuenciación.
- 1.6 Tiempos de operación y totales.
- 1.7 Pautas de control de calidad.
- 1.8 Pautas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.
- 1.9 Cualificación técnica de los operarios.
- 1.10 Ajuste, regulación y puesta en marcha de las instalaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Planificación del montaje de instalaciones frigoríficas.

- 2.1 Organigrama de la empresa de instalaciones.
 - 2.1.1 Tipos de industrias, sistemas productivos, tamaño, equipamiento, áreas funcionales, departamento de producción, relaciones funcionales.
- 2.2 Planificación y organización del montaje de instalaciones:
 - 2.2.1 Relación de tareas, recursos técnicos y físicos, suministros, determinación de tiempos y calendarios, técnicas PERT/CPM, diagramas de Gantt, seguimiento y control del plan de producción, documentación e informes del proceso, utilización de herramientas informáticas.
- 2.3 Plan de calidad en el montaje y exigencias medioambientales:
- 2.4 Normas ISO de calidad y medioambientales, planificación, gestión del sistema, controles y mejoras.
- 2.5 Documentación de los procesos y procedimientos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Pruebas y protocolos de montaje de instalaciones frigoríficas.

- 3.1 Recepción de materiales:

3.1.1 Características.

3.1.2 Normas, reglamentos y homologación de materiales y equipos.

3.1.3 Criterios de no conformidad en la recepción de los materiales.

3.2 Controles, inspecciones y aspectos técnicos a tener en cuenta en el montaje.

3.3 Condiciones de manipulación y almacenamiento de equipos y material en obra.

3.4 Pruebas parciales y ensayos en la recepción de materiales, en las fases de montaje y en la puesta en marcha.

3.5 Certificados de pruebas conforme a los distintos reglamentos.