



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Postgrado en Caracterización de Procesos y Elaboración del Plan de
Aprovisionamiento y Costes en Instalaciones Frigoríficas



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Postgrado en Caracterización de Procesos y Elaboración del Plan de Aprovisionamiento y Costes en Instalaciones Frigoríficas



DURACIÓN:

300 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

260 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





Educa Business School

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX/XXXX/XXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

Sella

NOMBRE DEL ALUMNO

[illegible]

Descripción

Si trabaja en el sector de las instalaciones frigoríficas o desearía hacerlo y quiere conocer los aspectos esenciales sobre la caracterización de procesos, así como las técnicas para elaborar planes de aprovisionamiento, costes y documentación técnica este es su momento, con el Postgrado en Caracterización de Procesos y Elaboración del Plan de Aprovisionamiento y Costes en Instalaciones Frigoríficas podrá adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar esta función de la mejor manera posible.

Objetivos

- Elaborar el plan de aprovisionamiento y las condiciones de almacenamiento de equipos, materiales, componentes y utillajes para el montaje de instalaciones frigoríficas.
- Elaborar las unidades de obra y determinar las cantidades y costes totales y parciales de cada una de ellas, partiendo de los planos y documentación técnica de un proyecto de montaje de una instalación frigorífica y eligiendo el procedimiento de medición y cálculo más adecuado.
- Elaborar la documentación técnica, el manual de instrucciones de servicio y el manual de mantenimiento de las instalaciones frigoríficas.
- Realizar la memoria general de un sistema elegido entre varios anteproyectos de instalaciones frigoríficas, en la que se identifiquen de forma exacta los requisitos a cumplir.
- Determinar los puntos básicos de los ciclos frigoríficos en los diagramas correspondientes y calcular potencias y rendimientos de una instalación frigorífica, caracterizada por los parámetros de funcionamiento, el fluido frigorífico empleado y el producto del proceso.
- Aplicar la normativa vigente para caracterizar instalaciones frigoríficas.

A quién va dirigido

Este Postgrado en Caracterización de Procesos y Elaboración del Plan de Aprovisionamiento y Costes en Instalaciones Frigoríficas está dirigido a profesionales del sector que deseen seguir formándose en la materia, así como a personas que tengan interés en este entorno.

Para qué te prepara

El Postgrado en Caracterización de Procesos y Elaboración del Plan de Aprovisionamiento y Costes en Instalaciones Frigoríficas le prepara para tener una visión completa sobre el sector de las instalaciones frigoríficas especializándose en la caracterización de procesos y en los planes para abordar el aprovisionamiento y costes.

Salidas Laborales

Instalación y Mantenimiento / Instalaciones frigoríficas.

Material Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Caracterización de Procesos e Instalaciones Frigoríficas'
- Manual teórico 'Elaboración del Plan de Aprovisionamiento, Costes y Documentación Técnica en Instalaciones Frigoríficas'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Elaboración del Plan de Aprovisionamiento, Costes y Documentación Técnica en Instalaciones Frigoríficas'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación

Formas de Pago

- Contrareembolso

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. ELABORACIÓN DEL PLAN DE APROVISIONAMIENTO, COSTES Y DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLAN DE APROVISIONAMIENTO Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LOS EQUIPOS, MATERIALES, COMPONENTES Y UTILLAJES EN EL MONTAJE DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

- 1.Relación del aprovisionamiento con el plan de montaje.
- 2.Homologación de equipos y materiales.
- 3.Especificaciones técnicas de proyecto.
- 4.Identificación y evaluación de proveedores.
- 5.Sistemas de almacenaje.
- 6.Control de existencias.
- 7.Sistemas informatizados de aprovisionamiento y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE PRESUPUESTOS DE MONTAJE. VALORACIÓN DE UNIDADES DE OBRA Y APLICACIÓN DE PRECIOS.

- 1.Identificación de los elementos y cantidades de cada unidad de obra.
- 2.Cuadro de precios desglosados por unidades de obra.
- 3.Cálculos parciales y totales de precios de las instalaciones.
- 4.Especificaciones de compras.

- 5. Elaboración de presupuestos generales.
- 6. Utilización de herramientas informáticas para el control de presupuestos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA EN INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

- 1. Manual de instrucciones de servicio:
 - 1.- Características de funcionamiento de las instalaciones.
 - 2.- Condiciones de puesta en marcha y parada de las instalaciones.
 - 3.- Procedimiento de actuación ante alarmas o averías en las instalaciones
- 2. Manual de Mantenimiento:
 - 1.- Mantenimiento obligatorio según reglamentación vigente.
 - 2.- Mantenimiento correctivo y preventivo.
 - 3.- Puntos de inspección. Parámetros a controlar. Frecuencias.
 - 4.- Operaciones a realizar y medios a emplear.
 - 5.- Especificaciones técnicas del fabricante.
 - 6.- Recopilación y clasificación de manuales de operaciones de las máquinas y equipos de la instalación.
- 3. Dossier con la documentación técnica requerida para la tramitación preceptiva de la instalación ante los organismos de control industrial.

PARTE 2. CARACTERIZACIÓN DE PROCESOS E INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TERMODINÁMICA Y MECÁNICA DE FLUIDOS PARA INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

- 1. Termotecnia. Transmisión de calor y aislantes
- 2. Leyes de la termodinámica
- 3. Estudio termodinámico de los ciclos frigoríficos. Refrigerantes
- 4. Ciclos frigoríficos en diagramas de Mollier y T-S. Parámetros de funcionamiento
- 5. Cálculos de energía y rendimientos
- 6. Propiedades de los fluidos: densidad, viscosidad
- 7. Fluidos en reposo: Leyes de la hidrostática
- 8. Fluidos en movimiento: Leyes de la Hidrodinámica
- 9. Pérdidas de carga en tuberías y conductos: Métodos de cálculo
- 10. Generadores de movimiento de fluidos: bombas, ventiladores, compresores
- 11. Aparatos de medida de presión, caudal y velocidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN Y CONFIGURACIÓN DE LAS INSTALACIONES FRIGORÍFICAS

- 1. Relaciones entre refrigerante utilizado y temperatura del proceso
- 2. Clasificación de sistemas según la reglamentación industrial
- 3. Clasificación por el tipo de ciclo frigorífico de compresión y su configuración:
 - 1.- Una etapa de compresión, uno o varios compresores
 - 2.- Dos etapas de compresión, refrigeración intermedia o inyección de líquido

- 3.- Máquinas en cascada con dos refrigerantes
- 4.- Ciclos transcritos con CO₂
- 5.- Otros sistemas frigoríficos: absorción, eyección y termoeléctrico
- 4. Clasificación por tipo de compresor, de condensador, de evaporador y de dispositivo de expansión
- 5. Procesos industriales y sus particularidades:
 - 1.- Ultracongelación de productos
 - 2.- Fabricación de nieve carbónica
 - 3.- Licuefacción del aire y otros gases industriales
 - 4.- Liofilización

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CÁMARAS Y PRODUCTOS: CARACTERÍSTICAS Y PECULIARIDADES

- 1. La conservación de alimentos perecederos y congelados
- 2. Características básicas de los productos alimentarios e industriales
- 3. Cámaras de conservación y de mantenimiento de congelados
- 4. Túneles de congelación
- 5. Cámaras de maduración, desverdización, atmósfera controlada y fermentación
- 6. Maquinaria para procesos específicos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMAS Y REGLAMENTOS

- 1. Reglamento de instalaciones frigoríficas
- 2. Reglamento de aparatos a presión
- 3. Normativa aplicada de Protección contra Incendios
- 4. Reglamentos sanitarios
- 5. Directivas europeas sobre gases refrigerantes
- 6. Estudio de Impacto Medioambiental de las instalaciones
- 7. Eficiencia energética de los procesos e instalaciones