



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Perito Judicial en Frío Comercial + Titulación Universitaria en Elaboración de Informes Periciales (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)





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 estudiantes 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
INTERNACIONAL 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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

Perito Judicial en Frío Comercial + Titulación Universitaria en Elaboración de Informes Periciales (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)



DURACIÓN

425 horas



MODALIDAD ONLINE



ACOMPañAMIENTO PERSONALIZADO



CREDITOS 5 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Perito Judicial en Frío Comercial con 300 horas expedida por EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings, y Avalada por la Asociación Profesional Colegial de Peritos Judiciales del Reino de España, siendo una Titulación que acredita para ejercer en los Juzgados y Tribunales, de conformidad con lo establecido en los artículos 340 y 341 de la LEC y la Instrucción 5/2001 de 19 de Diciembre del Consejo General del Poder Judicial, y el Acuerdo del Pleno del Consejo General del Poder Judicial de 28 de diciembre de 2010 sobre la remisión y validez de las listas de Peritos Judiciales remitidas a los Juzgados y Tribunales por las Asociaciones y Colegios Profesionales, publicado en el BOE nº. 279 de 18 de noviembre de 2010, permitiendo a los alumnos de EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION la inclusión como Asociado Profesional en ASPEJURE - Asociación Profesional Colegial de Peritos Judiciales del Reino de España, siempre y cuando cumplan con los requisitos necesarios para la inscripción. - Titulación Universitaria en Elaboración de Informes Periciales con 5 Créditos Universitarios ECTS con 125 hora. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION
 como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
 expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A
 con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso
 con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
 Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX.
 Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
 Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER
 La Dirección Académica




Con el Voto de Calificación, Calificación Especial del Consejo de Gobierno y Decisión de la SRECCO (Plan. Procedimiento 0005)

Descripción

El curso Perito Judicial en Frío Comercial te ofrece una oportunidad única para especializarte en un ámbito en constante auge. Con la creciente demanda de sistemas de refrigeración eficientes y sostenibles, la necesidad de expertos capaces de evaluar y garantizar el correcto funcionamiento de estas instalaciones es más alta que nunca. Este curso online está diseñado para dotarte de las habilidades esenciales en la peritación y tasación, así como en la interpretación de planos y esquemas de circuitos de refrigeración, conocimiento de bombas, compresores, evaporadores y condensadores, entre otros. Aprenderás sobre la normativa básica nacional y medioambiental, la elaboración de informes periciales y el cálculo del rendimiento energético de las instalaciones frigoríficas. Al finalizar, estarás capacitado para realizar peritaciones precisas y detalladas, lo que te abrirá las puertas a un sector con alta demanda laboral. Atrae a aquellos que buscan una formación integral y especializada, adaptable a las innovaciones tecnológicas y con un enfoque práctico y actualizado. No dejes pasar esta oportunidad de convertirte en un experto en frío comercial y destacar en un mercado laboral competitivo y en expansión. Además le capacita para el libre ejercicio de la función de Perito judicial en los procesos judiciales de ámbito laboral, civil o penal así como para trabajar por cuenta ajena. Este Curso de Perito Judicial contiene todo lo necesario para poder ejercer como Perito Judicial, desarrollando con éxito esta actividad, además una vez obtenido el diploma va a poder tramitar el alta en los Juzgados que el designe. Este curso de Perito Judicial incluye toda la legislación actual en el mundo del Peritaje.

Objetivos

- Adquirir conocimientos sobre la peritación y tasación en el ámbito judicial.
- Comprender la normativa básica nacional aplicable al frío comercial.
- Identificar las responsabilidades y funciones del perito judicial.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- Elaborar informes periciales técnicos y precisos.
- Interpretar planos y esquemas de circuitos de refrigeración.
- Conocer y seleccionar bombas, compresores, evaporadores y condensadores.
- Aplicar normativas medioambientales en instalaciones frigoríficas.

A quién va dirigido

El presente curso de Perito Judicial en Frío Comercial va dirigido a titulados universitarios en la materia objeto del curso, y en el caso de que la materia no este comprendida en ningún título profesional también va dirigido a cualquier profesional o persona que desee obtener los conocimientos necesarios para poder intervenir como perito en juzgados, tribunales de justicia, sobre todo en los ámbitos penal y civil. No obstante tal y como establece la LEY de Enjuiciamiento Civil en su Artículo 340.1: Los peritos deberán poseer el título oficial que corresponda a la materia objeto del dictamen y a la naturaleza de éste. Si se tratare de materias que no estén comprendidas en títulos profesionales oficiales, habrán de ser nombrados entre personas entendidas en aquellas materias.

Para qué te prepara

"Este Curso de Perito Judicial en Frío Comercial le prepara para obtener los conocimientos necesarios para intervenir como Perito en los juzgados y Tribunales de Justicia, especialmente en el ámbito civil y penal. El artículo 335.1 de la LEC (Ley 1/2000, de 7 de enero, de Enjuiciamiento Civil) se refiere a esta figura y establece que: ""Cuando sean necesarios conocimientos científicos, artísticos, técnicos o prácticos para valorar hechos o circunstancias relevantes en el asunto o adquirir certeza sobre ellos, las partes podrán aportar al proceso el dictamen de peritos que posean los conocimientos correspondientes."" Con este Curso de Perito Judicial podrás ejercer ante demandas de Particulares y Sociedades, Administración y Justicia. El alumno, al finalizar el curso, obtendrá un Diploma que le permitirá darse de Alta como Asociado Profesional en ASPEJURE y poder ejercer en los Juzgados y Tribunales. Es un curso apto para el acceso a las Listas de los Juzgados. "

Salidas laborales

- Perito judicial especializado en sistemas de frío comercial. - Consultor técnico para empresas de refrigeración. - Asesor en normativas medioambientales y energéticas. - Evaluador de rendimiento energético en instalaciones frigoríficas. - Técnico en mantenimiento y reparación de equipos de refrigeración. - Perito en litigios relacionados con sistemas de frío. - Experto en elaboración de informes periciales técnicos.

TEMARIO

MÓDULO 1. PERITO JUDICIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PERITACIÓN Y TASACIÓN

1. Delimitación de los términos peritaje y tasación
2. La peritación
3. La tasación pericial

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA BÁSICA NACIONAL

1. Ley Orgánica 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial
2. Ley 1/2000, de 7 de enero, de Enjuiciamiento Civil
3. Ley de Enjuiciamiento Criminal, de 1882
4. Ley 1/1996, de 10 de enero, de Asistencia Jurídica Gratuita

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS PERITOS

1. Concepto
2. Clases de perito judicial
3. Procedimiento para la designación de peritos
4. Condiciones que debe reunir un perito
5. Control de la imparcialidad de peritos
6. Honorarios de los peritos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL RECONOCIMIENTO PERICIAL

1. El reconocimiento pericial
2. El examen pericial
3. Los dictámenes e informes periciales judiciales
4. Valoración de la prueba pericial
5. Actuación de los peritos en el juicio o vista

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LEGISLACIÓN REFERENTE A LA PRÁCTICA DE LA PROFESIÓN EN LOS TRIBUNALES

1. Funcionamiento y legislación
2. El código deontológico del Perito Judicial

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA RESPONSABILIDAD

1. La responsabilidad
2. Distintos tipos de responsabilidad
 1. - Responsabilidad civil
 2. - Responsabilidad penal
 3. - Responsabilidad disciplinaria
3. El seguro de responsabilidad civil

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PERITACIONES

1. La peritación médico-legal
 1. - Daño corporal
 2. - Secuelas
2. Peritaciones psicológicas
 1. - Informe pericial del peritaje psicológico
3. Peritajes informáticos
4. Peritaciones inmobiliarias

MÓDULO 2. ELABORACIÓN DE INFORMES PERICIALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PERITO, INFORME PERICIAL Y ATESTADO POLICIAL

1. Concepto de perito
2. Atestado policial
3. Informe pericial

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE INFORMES PERICIALES

1. Informes periciales por cláusulas de suelo
2. Informes periciales para justificación de despidos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS DE INFORMES PERICIALES

1. Informes periciales de carácter económico, contable y financiero
2. Informes especiales de carácter pericial

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS PRUEBAS JUDICIALES Y EXTRAJUDICIALES

1. Concepto de prueba
2. Medios de prueba
3. Clases de pruebas
4. Principales ámbitos de actuación
5. Momento en que se solicita la prueba pericial
6. Práctica de la prueba

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DEL INFORME TÉCNICO

1. ¿Qué es el informe técnico?
2. Diferencia entre informe técnico y dictamen pericial
3. Objetivos del informe pericial
4. Estructura del informe técnico

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DEL DICTAMEN PERICIAL

1. Características generales y estructura básica
2. Las exigencias del dictamen pericial
3. Orientaciones para la presentación del dictamen pericial

UNIDAD DIDÁCTICA 7. VALORACIÓN DE LA PRUEBA PERICIAL

1. Valoración de la prueba judicial
2. Valoración de la prueba pericial por Jueces y Tribunales

MÓDULO 3. FRÍO COMERCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTERPRETACIÓN DE PLANOS Y ESQUEMAS DE CIRCUITOS DE REFRIGERACIÓN.

1. Esquemas de instalaciones frigoríficas.
2. Símbolos de aparatos principales.
3. Símbolos de aparatos anexos.
4. Símbolos de aparatos automáticos.
5. Símbolos de aparatos diversos.
6. Símbolos eléctricos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONOCIMIENTO DE BOMBAS, COMPRESORES, EVAPORADORES Y CONDENSADORES.

1. Bombas de circulación.
2. Compresores.
3. Condensadores.
4. Evaporador.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DE FLUIDOS

1. Sistemas Centralizados
2. Clasificación según el fluido
3. Circuito primario y secundario
4. Sistemas de producción de calor
5. Componentes de una enfriadora de agua
6. Circuitos de distribución de agua caliente y fría
7. Cálculo del circuito de distribución de agua
8. Equilibrado del circuito
9. Bomba impulsora y accesorios

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BOMBAS DE CALOR

1. Ciclo de Carnot. La Bomba de Calor COP y CEE teórico y real
2. Fundamentos de la Refrigeración
3. Refrigerantes
4. Aceites Lubricantes
5. Ciclo en el Diagrama de Mollier
6. Circuito Frigorífico de un Climatizador
7. Ciclo de invierno o Bomba de Calor. Utilización y limitaciones
8. Componentes del circuito frigorífico de un climatizador

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANTENIMIENTO DE MÁQUINAS Y EQUIPOS DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Conceptos básicos.
2. Mantenimiento de bombas.
3. Mantenimiento de equipos de producción en frío.
4. Mantenimiento de torres de enfriamiento.
5. Tendencias actuales en el mantenimiento.
6. Influencia del mantenimiento en el ahorro de energía.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INTERPRETACIÓN DE ESQUEMAS ELÉCTRICOS.

1. Esquemas eléctricos.
2. Símbolos.
3. Ejemplos de esquemas eléctricos.
4. Letas de referencia.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. REFRIGERANTES Y ACEITES.

1. Refrigerantes.
2. Aceites.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PROPIEDADES DE LOS LÍQUIDOS REFRIGERANTES.

1. Refrigerantes.
2. Propiedades de los refrigerantes.
3. Algunos refrigerantes.
4. Fluidos frigoríferos.
5. Diagramas de presión-entalpía de algunos refrigerantes.
6. Efectos de los refrigerantes sobre el medio ambiente.
7. Sustituciones de refrigerantes. Soluciones alternativas.
8. Manipulación de refrigerantes.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. CONOCIMIENTO DE NORMATIVA MEDIOAMBIENTAL.

1. Normativa de ámbito internacional.
2. Estado Español.
3. La atmósfera.
4. Contaminantes de la atmósfera.
5. Empobrecimiento de la capa de ozono.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. SISTEMAS DE CONTROL TÉRMICO Y FRIGORÍFICO.

1. Introducción.
2. Controles mecánicos.
3. Evaporadores múltiples.
4. Válvula de dos temperaturas.
5. Regulador de la presión del cárter del compresor.
6. Controles de baja temperatura ambiente.
7. Controles eléctricos y mecánicos.
8. Válvula solenoide.
9. Interruptores de presión o presostatos.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. CÁLCULO DEL RENDIMIENTO ENERGÉTICO DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

1. Rendimiento.
2. Rendimiento total en instalaciones de aire acondicionado y frío industrial.

UNIDAD DIDÁCTICA 12. APLICACIONES DE LA REFRIGERACIÓN.

1. Historia de la refrigeración de los alimentos.
2. Nociones teórico-prácticas fundamentales.
3. Cristalización.
4. Diagramas de congelado para alimentos.
5. Concentración de componentes no acuosos durante el congelado.
6. Velocidad de congelado.
7. Daños a los tejidos.
8. Influencia de la velocidad de congelado sobre la calidad.
9. Almacenamiento, descongelado, refrigerado y congelado.
10. Efectos del congelado sobre enzimas y microorganismos.
11. Particularidades en la conservación de los productos alimenticios más corrientes.
12. Otras aplicaciones.
13. Bromatología.

UNIDAD DIDÁCTICA 13. ADAPTACIÓN A LAS INNOVACIONES TECNOLÓGICAS.

1. Introducción.
2. Refrigeración por absorción.
3. Innovaciones en la conservación y congelación de alimentos.

MODULO 4. LEGISLACIÓN NACIONAL APLICABLE AL SECTOR DEL PERITAJE

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

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

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     

Latino America  

Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group