

Técnico de Frío Comercial: Especialidad en Congeladores y Cámaras Frigoríficas (Titulación Profesional Instalador de Frio Industrial)





Elige aprender en la escuela **líder en formación online** 

# ÍNDICE

Somos **Euroinnova** 

2 Rankings 3 Alianzas y acreditaciones

By EDUCA EDTECH Group

Metodología LXP

Razones por las que elegir Euroinnova

Financiación y **Becas** 

Métodos de pago

Programa Formativo

1 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 estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente 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





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.















### **ALIANZAS Y ACREDITACIONES**



































































### 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**



































# **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



# 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...







# Técnico de Frío Comercial: Especialidad en Congeladores y Cámaras Frigoríficas (Titulación Profesional Instalador de Frio Industrial)



**DURACIÓN** 200 horas



MODALIDAD ONLINE



ACOMPAÑAMIENTO PERSONALIZADO

### **Titulación**

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL 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





# Descripción

Formación superior en frío comercial, dirigida a profesionales del frigorismo especialistas en congeladores y cámaras frigoríficas para proceder a la realización de las tareas destinadas a prevenir y corregir fallos en las instalaciones en el ámbito profesional, etc.

# **Objetivos**

- Conocer y poner en práctica el área de frio comercial, más concretamente en congeladores y cámaras frigoríficas.
- Establecer el proceso operativo de mantenimiento y reparación de instalaciones frigoríficas.
- Realizar inspecciones sistemáticas y asistemáticas, localizando anomalías y averías, proponiendo y planificando acciones correctoras y efectuando el mantenimiento preventivo en condiciones de calidad y seguridad.
- Aplicar el proceso operativo para la medición, análisis, diagnosis, detección y reparación de las anomalías o causas que originan una avería en una instalación frigorífica.

# A quién va dirigido

Dirigido a todos aquellos profesionales que quieran actualizar sus conocimientos y aquellas personas que deseen incorporarse en este campo con garantías en un futuro al mundo laboral.

# Para qué te prepara

Aprenderás del mundo del frío comercial y de manera profesional a montar, instalar y mantener equipos e instalaciones de refrigeración. Además el alumno será capaz de reparar y modificar equipos e instalaciones siguiendo los procedimientos técnicos establecidos y en condiciones de calidad y seguridad adecuada.

### Salidas laborales

Instalador, montador, reparador de instalaciones frigoríficas



## **TEMARIO**

# 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

1. Conceptos básicos



#### **EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION**

- 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



#### **EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION**

- 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



# Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

## Telefonos de contacto

España	60	+34 900 831 200	Argentina	6	54-(11)52391339
Bolivia	60	+591 50154035	Estados Unidos	6	1-(2)022220068
Chile	60	56-(2)25652888	Guatemala	6	+502 22681261
Colombia	60	+57 601 50885563	Mexico	6	+52-(55)11689600
Costa Rica	60	+506 40014497	Panamá	60	+507 8355891
Ecuador	60	+593 24016142	Perú	6	+51 1 17075761
El Salvador	80	+503 21130481	República Dominicana	63	+1 8299463963

# !Encuéntranos aquí!

#### Edificio Educa Edtech

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



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!







