

“INSTALACIONES FRIGORÍFICAS CON FLUIDOS INFLAMABLES”

OBJETIVO del curso: Analizar el funcionamiento de las instalaciones frigoríficas estableciendo las bases para el cálculo de los componentes, diseño y construcción de instalaciones frigoríficas de refrigerantes inflamables; haciendo especial hincapié en las características particulares que deben reunir respecto de la seguridad, facilidad de mantenimiento y eficiencia energética.

DIRIGIDO A

- Ingenieros proyectistas de instalaciones frigoríficas.
- Jefes de ingenierías.
- Instaladores frigoristas habilitados.
- Responsables de mantenimiento y Responsables de seguridad de instalaciones frigoríficas de Almacenes frigoríficos polivalentes, fábricas de hielo, centrales lecheras e industrias lácteas, etc...

ORGANIZA: ACTECIR /AEFYT

DIRIGE: Manuel Lamúa. Gerente de AEFYT.

PROFESORADO. **Ricardo Giménez López.** Ingeniero, con acreditada experiencia técnica y docente, avalada por su labor profesional en los departamentos de ingeniería de grandes empresas Instaladoras de Frío y como Profesor de Frío Industrial en la Escuela Técnica Profesional del Clot.

INFORMACIÓN GENERAL

Precio de inscripción para personal de Empresas Asociadas de AEFYT /ACTECIR: 600€ (IVA incluido).
Precio de inscripción para personal de Empresas no Asociadas a AEFYT /ACTECIR: 950€ (IVA incluido).

El precio de inscripción da derecho a asistir al curso, recibir la documentación del mismo,

CERTIFICADO DE ASISTENCIA. A todos los asistentes se les expedirá un Certificado Acreditativo de asistencia.

EXTRACTO DEL PROGRAMA

Tema 1: Introducción. Generalidades. Reglamentación europea. Reglamentación nacional. Clasificación de refrigerantes. Características de inflamabilidad.

Composición. Familias. Evolución. Clasificación de los sistemas.

Tema 2: Refrigerantes inflamables. Propiedades HFC. Propiedades HFO. Propiedades HC. Presiones de diseño. Control de fugas. Control en sistemas secundarios.

Tema 3: Manipulación. Clasificación de locales. Salas de máquinas. Almacenamiento. Manejo de cilindros. Zonas de elaboración. Transporte. Herramientas.

Tema 4: Diseño instalación. Campos de utilización. Materiales. Equipos. Aceites. Fuentes de ignición Control riesgo de ignición Normas aplicables.

Tema 5: Aplicación EN-378. Criterios limitadores. Sistemas en el exterior. Envoltentes ventilados. Cálculo carga máxima admisible. CMA en confort humano. Alternativas gestión de riesgo.

Tema 6: IIFF en atmósferas explosivas. Determinación del riesgo. Procedimiento evaluación. Protección equipos.

Tema 7: Aplicaciones prácticas. Muebles Supermercado. R-404A en dormitorio. R-290 en tienda. R-717 fábrica platos preparados. R-32 Climatización comedor