



TÉCNICAS DE REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS FRIGORÍFICOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Aplicar técnicas de mantenimiento preventivo y correctivo en sistemas de refrigeración industrial, específicamente en cámaras frigoríficas, estanques de maduración y evaporadores, asegurando su operación eficiente, segura y conforme a estándares técnicos.



Objetivos específicos

- Identificar los componentes y principios de funcionamiento de sistemas de refrigeración industrial.
- Ejecutar rutinas de mantenimiento en cámaras frigoríficas, estanques de maduración y evaporadores.
- Diagnosticar fallas operacionales y aplicar acciones correctivas básicas.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1:

Fundamentos de la Refrigeración Industrial

Contenidos:

Principios termodinámicos de la refrigeración.

Ciclo de refrigeración industrial.

Tipos de refrigerantes industriales (amoníaco, CO₂, HFC).

Normativa básica de seguridad y medioambiente.

Riesgos asociados a sistemas frigoríficos.

Actividad práctica: Identificación de componentes en esquemas reales de sistemas industriales.

Módulo 2:

Sistemas de Refrigeración en Cámaras Frigoríficas

Contenidos:

Tipos de cámaras frigoríficas (conservación, congelación, túneles).

Componentes principales: compresores, condensadores, evaporadores.

Control de temperatura y humedad.

Aislamiento térmico y sellos.

Fallas comunes en cámaras frigoríficas.

Actividad práctica: Checklist de inspección y mantenimiento preventivo en cámara frigorífica.

Módulo 3:

Mantenimiento de Estanques de Maduración

Contenidos:

Función de los estanques de maduración en procesos industriales.

Control térmico y atmosférico.

Sensores, válvulas y sistemas de control.

Limpieza, inspección y mantenimiento preventivo.

Problemas operacionales frecuentes.

Actividad práctica: Análisis de caso: desviaciones de temperatura y humedad en estanques.

Módulo 4:

Evaporadores Industriales

Contenidos:

Tipos de evaporadores industriales.

Formación de escarcha y métodos de deshielo.

Limpieza y mantención de evaporadores.

Detección de fugas y obstrucciones.

Optimización del intercambio térmico.

Actividad práctica: Procedimiento de limpieza y evaluación de eficiencia del evaporador.

Módulo 5:

Diagnóstico de Fallas y Mantenimiento Correctivo

Contenidos:

Interpretación de parámetros de operación.

Uso de instrumentos de medición (manómetros, termómetros).

y mucho más...

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl