

1º CURSO: “INSTALACIONES FRIGORÍFICAS CON FLUIDOS INFLAMABLES”

Madrid,

Se analizará el funcionamiento de las instalaciones frigoríficas estableciendo las bases para el cálculo de los componentes, diseño y construcción de cámaras frigoríficas de refrigerantes inflamables.



“INSTALACIONES FRIGORÍFICAS CON FLUIDOS INFLAMABLES”

Se impartirá en dos jornadas (en total 16 horas lectivas):

-
-

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 frigoríficos 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: 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: 600€ (como extensión de cuota).

Precio de inscripción para personal de Empresas no Asociadas a AEFYT: 950€.

El precio de inscripción da derecho a asistir al curso, recibir la documentación del mismo, cafés y a los almuerzos de los días.

Este curso puede ser bonificado y deben indicar si están interesados en ello.

LUGAR DE CELEBRACIÓN. . Salón “El Prado”, Hotel Madroño., c/ General Díaz Porlier, 101 en Madrid.

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

INSCRIPCIÓN. El número de plazas es limitado y la admisión tendrá lugar por riguroso orden de recepción de solicitudes. Ésta se realizará rellenando la ficha adjunta y remitiéndola por correo electrónico o fax a la Sede de AEFYT, acompañando el comprobante bancario de haber abonado o transferido el importe de la reserva (20% de la cuota de inscripción) a la cuenta que AEFYT tiene en la .

El pago total de la inscripción podrá realizarse al efectuar la reserva y en cualquier caso deberá formalizarse remitiendo antes del el comprobante de ingreso o transferencia a la antes mencionada cuenta de AEFYT.

Hasta 5 días antes, AEFYT se reserva el derecho de modificar la fecha de celebración del curso o anularlo, en ambos casos se dará la opción de aplicar la cantidad abonada a futuros cursos.

Se advierte que tanto por cancelación o por cambio de fecha, AEFYT no se hace responsable de los gastos que le pudiera suponer a la empresa inscrita (desplazamiento, alojamiento, etc). Cualquiera cancelación de la reserva del curso deberá hacerse por escrito. La cancelación, por parte de la empresa, después del hasta 5 días antes de la celebración del curso, conllevará la pérdida del 20% de la reserva efectuada. Las cancelaciones que se produzcan a partir de esta última fecha o la incomparecencia del alumno en el curso no darán lugar a ningún tipo de reembolso.

HORARIO.

Día

- Recepción y entrega de documentación: 9,30h

- Clase (1/2 hora pausa-café): 10,00-14,30h

- Almuerzo: 14,30-15,45h

- Clase (1/2 hora pausa-café): 15,45-20,15h

Día

- Clase (1/2 hora pausa-café): 09,00 – 14,00h

- Almuerzo: 14,00 – 15,15h

- Clase (1/2 hora pausa-café): 15,15 – 19,15h

EXTRACTO DEL PROGRAMA

- 1 Tema 1: Introducción. Generalidades. Reglamentación europea. Reglamentación nacional. Clasificación de refrigerantes. Características de inflamabilidad. Composición. Familias. Evolución. Clasificación de los sistemas.
- 2 Tema 2: Refrigerantes inflamables. Propiedades HFC. Propiedades HFO. Propiedades HC. Presiones de diseño. Control de fugas. Control en sistemas secundarios.
- 3 Tema 3: Manipulación. Clasificación de locales. Salas de máquinas. Almacenamiento. Manejo de cilindros. Zonas de elaboración. Transporte. Herramientas.
- 4 Tema 4: Diseño instalación. Campos de utilización. Materiales. Equipos. Aceites. Fuentes de ignición. Control riesgo de ignición Normas aplicables.
- 5 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.
- 6 Tema 6: IFF en atmósferas explosivas. Determinación del riesgo. Procedimiento evaluación. Protección equipos.
- 7 Tema 7: Aplicaciones prácticas. Muebles Supermercado. R-404A en dormitorio. R-290 en tienda. R-717 fábrica platos preparados. R-32 Climatización comedor