Elaboración del plan de aprovisionamiento, costes y documentación técnica en instalaciones frigoríficas (UF1029)

Elaboración del plan de aprovisionamiento, costes y documentación técnica en instalaciones frigoríficas (UF1029)

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2025

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Plan de aprovisionamiento y condiciones de almacenamiento de los equipos, materiales, componentes y utillajes en el montaje de instalaciones frigoríficas
1.1 Relación del aprovisionamiento con el plan de montaje.
1.2 Homologación de equipos y materiales.
1.3 Especificaciones técnicas de proyecto.
1.4 Identificación y evaluación de proveedores.
1.5 Sistemas de almacenaje.
1.6 Control de existencias.
1.7 Sistemas informatizados de aprovisionamiento y almacenamiento.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. Elaboración de presupuestos de montaje. Valoración de unidades de obra y aplicación de precios
2.1 Identificación de los elementos y cantidades de cada unidad de obra.
2.2 Cuadro de precios desglosados por unidades de obra.
2.3 Cálculos parciales y totales de precios de las instalaciones.
2.4 Especificaciones de compras.
2.5 Elaboración de presupuestos generales.
2.6 Utilización de herramientas informáticas para el control de presupuestos.
UNIDAD DIDÁCTICA 3. Documentación técnica en instalaciones frigoríficas
3.1 Manual de instrucciones de servicio:
3.1.1 Características de funcionamiento de las instalaciones.
3.1.2 Condiciones de puesta en marcha y parada de las instalaciones.
3.1.3 Procedimiento de actuación ante alarmas o averías en las instalaciones.
3.2 Manual de Mantenimiento:
3.2.1 Mantenimiento obligatorio según reglamentación vigente.

© icaformación2025

3.2.2 Mantenimiento correctivo y preventivo.

3.2.3 Puntos de inspección. Parámetros a controlar. Frecuencias.

3.2.4 Operaciones a realizar y medios a emplear

3.2.5 Especificaciones técnicas del fabricante.

3.2.6 Recopilación y clasificación de manuales de operaciones de las máquinas y equipos de la instalación.

3.3 Dossier con la documentación técnica requerida para la tramitación preceptiva de la instalación ante los organismos de control industrial

© icaformación2025