



Manipulación de Equipos con Gases Fluorados

Manipulación de Equipos con Gases Fluorados

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

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.

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, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/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.



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:

TEMA 1. INTRODUCCIÓN

1. Extractos del Real Decreto 795/2010

TEMA 2. IMPACTO AMBIENTAL

1. Cambio Climático y Protocolo de Kioto
2. Agotamiento de la Capa de Ozono y Protocolo de Montreal
3. Clasificación de los Refrigerantes
4. Refrigerantes Alternativos

TEMA 3. SUSTANCIAS QUE AGOTAN LA CAPA DE OZONO

1. Presentación
2. Reglamento 1.005/2009 sobre Sustancias que Agotan la Capa de Ozono
3. Normativa Aplicable a los Equipos y Refrigerantes en materia de Residuos
4. Normativa Aplicable

TEMA 4. GASES FLUORADOS DE EFECTO INVERNADERO

1. Presentación
2. Reglamento 842/2006 sobre determinados Gases fluorados de Efecto Invernadero
3. Etiquetado
4. Comercialización de Refrigerantes
5. Mantenimiento de Registros

TEMA 5. CONTROLES PREVIOS

1. Control de Presión para comprobar la resistencia o estanquidad del Sistema.
2. Bomba de vacío

TEMA 6. CONTROL DE FUGAS

1. Introducción
2. Reglamento 1.516/2007 sobre el control de fugas estándar
3. Métodos de Control de Fugas

TEMA 7. GESTIÓN AMBIENTAL

1. Conectar y Desconectar manómetros y líneas
2. Manipulación de Contenedores de Refrigerante
3. Recuperar Refrigerante en estado Líquido
4. Recuperar Refrigerante en estado Gaseoso
5. Determinar el estado líquido o gaseoso y la condición de subenfriado, saturado y sobrecalentado
6. Rellenar el sistema con refrigerante (fase líquida o gaseosa)
7. Balanza para pesar Refrigerantes
8. Recuperación del refrigerante en una Instalación de tipo Doméstico.
9. Recuperación del refrigerante de una Instalación Frigorífica de un Sistema de Aire acondicionado de una unidad de tipo partido
10. Recuperación del refrigerante de Instalación Comercial