

CONTROL Y MANEJO DE TÚNELES Y CÁMARAS DE FRÍO



SKU: CT0054

Horas: 10

DIRIGIDO A

COMPETENCIAS

CONTENIDO

1. Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas.
 - 1.1. Fundamentos de la producción de frío.
 - 1.2. Evaporadores. Compresores. Condensadores. Torres de refrigeración.
 - 1.3. Fluidos refrigerantes. Ventajas e inconvenientes. Efectos medioambientales.
 - 1.4. Nuevos sistemas. nuevos fluidos. PSA.
 - 1.5. Parámetros indicadores. Controles inmediatos. Controles remotos.
 - 1.6. Registros y alarmas.
2. Colocación de mercancías cárnica. Sistemas de cierre y de seguridad.
3. Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas.
4. Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura. velocidad del aire. humedad.
5. Cámaras de conservación. Ajustes de temperatura. velocidad del aire. humedad y tiempos.
6. Control instrumental de túneles y cámaras.
7. Anomalías y defectos que puedan detectarse.
8. Registros y anotaciones. Partes de incidencia.