



GLOSARIO DE TÉRMINOS

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES:
Supervisar la puesta en marcha de instalaciones
frigoríficas

Código: ECP1176_3

NIVEL: 3



Azeotropo: Es una mezcla líquida de composición definida entre dos o más compuestos químicos que hierve a temperatura constante y que se comporta como si estuviese formada por un solo componente, por lo que, al hervir, su fase de vapor tendrá la misma composición que su fase líquida.

Eficiencia de producto: Utilizar menos recursos para lograr un mismo objetivo o, al contrario, cuando se logran más objetivos con los mismos o menos recursos.

Multímetro: También polímetro. Instrumento que permite medir varias magnitudes eléctricas, como la intensidad, la tensión, capacidad, la resistencia, entre otras.

PID: Un controlador PID es un mecanismo de control que a través de un lazo de retroalimentación permite regular la velocidad, temperatura, presión y flujo entre otras variables de un proceso en general. El controlador PID calcula la diferencia entre nuestra variable real contra la variable deseada.