



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP2410_2: Desarrollar la documentación técnica para el montaje y la legalización de instalaciones frigoríficas”

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional del "ECP2410_2: Desarrollar la documentación técnica para el montaje y la legalización de instalaciones frigoríficas".

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. **TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a:	Firma:
NIF:	
Nombre y apellidos del asesor/a:	Firma:
NIF:	

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.,..., en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda.
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda.
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

1: Realizar el esquema de la instalación frigorífica de acuerdo con la normativa aplicable en materia de seguridad, para definir la misma, teniendo en cuenta las preferencias del cliente, las características en función de su finalidad y los condicionantes de la sala de máquinas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Anotar los requisitos del cliente de manera inequívoca sobre la plantilla de toma de datos iniciales, realizando labores de atención y asesoramiento técnico durante el proceso de configuración de la instalación frigorífica.	☐	☐	☐	☐
1.2: Seleccionar el sistema de refrigeración y el refrigerante a emplear entre los recogidos en la normativa específica en materia de seguridad de instalaciones frigoríficas y de manipulación de fluidos refrigerantes, teniendo en cuenta los requisitos del cliente y los condicionantes de la sala de máquinas, para desarrollar el esquema en función de sus características.	☐	☐	☐	☐
1.3: Trazar los croquis de la sala de máquinas a partir de los datos y medidas recopiladas en el emplazamiento previsto, marcando la ubicación de los elementos de la instalación frigorífica, siguiendo procedimientos de diseño gráfico reconocidos y con nomenclaturas normalizadas.	☐	☐	☐	☐

	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN
--	-------------------------------

2: Identificar los elementos de la instalación contemplada en la memoria o proyecto técnico para seleccionar los equipos y materiales que cubran las necesidades frigoríficas del sistema definido, y para realizar el presupuesto empleando procesos de cálculo, tablas de selección y/o consultando los catálogos de los fabricantes de los equipos.	1	2	3	4
2.1: Seleccionar los elementos de la instalación (cámara, expositor o fabricadora de hielo entre otros) según lo especificado en la memoria o proyecto técnico entre las comercializados por los fabricantes, en función del tipo de aplicación destinada, congelación o refrigeración de perecederos, del tránsito de productos diarios, de la producción de hielo, así como los medios y formas de montaje convenientes a los condicionantes de la ubicación y cumpliendo con la normativa de protección medioambiental de aplicación.	☐	☐	☐	☐
2.2: Determinar la potencia del evaporador o evaporadores de las cámaras o expositores, según balance de cargas térmicas, indicadas en la memoria o proyecto técnico teniendo en cuenta el tipo de productos a tratar, el flujo de tránsito previsto, los aportes de calor de los cerramientos de la cámara o expositor, de la iluminación, de la ventilación, entre otros parámetros y siguiendo los procedimientos de cálculo reconocidos.	☐	☐	☐	☐
2.3: Identificar la potencia del condensador, del compresor y el caudal de refrigerante a desplazar según lo detallado en la memoria o proyecto técnico realizando procedimientos de consulta, utilizando como datos de entrada la potencia del evaporador y el tipo de sistema elegido para la instalación frigorífica.	☐	☐	☐	☐
2.4: Seleccionar el evaporador, el condensador, el compresor y el órgano expensor de la instalación de entre los comercializados por los fabricantes y especificados en la memoria o proyecto técnico, tomando como base las condiciones de funcionamiento, el diseño eficiente, el sistema de refrigeración y el fluido refrigerante elegido, las potencias calculadas, la tensión eléctrica de suministro y el régimen de temperaturas resultantes.	☐	☐	☐	☐
2.5: Elaborar el presupuesto dando respuesta a los requisitos del cliente, organizándolo por capítulos y partidas, teniendo en cuenta los precios unitarios, parciales y totales de los equipos, materiales y mano de obra, utilizando las aplicaciones informáticas.	☐	☐	☐	☐

	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN
--	-------------------------------

3: Analizar la memoria técnica o proyecto técnico de la instalación frigorífica de acuerdo con la normativa aplicable en materia de seguridad de instalaciones frigoríficas y de manipulación de fluidos refrigerantes, para iniciar el proceso de montaje y los trámites de legalización, utilizando los datos obtenidos del cliente, los cálculos realizados a tal efecto y teniendo en cuenta recomendaciones relacionadas con la eficiencia energética.	1	2	3	4
3.1: Recopilar de modo sistemático los datos principales de la instalación frigorífica (nombre y dirección de la empresa, modelo y número de serie, carga aproximada del refrigerante, presión máxima admisible, entre otros) , tanto los tomados in situ como los datos aportados por los fabricantes de equipamiento, y de la memoria o proyecto técnico.	☐	☐	☐	☐
3.2: Chequear la instalación frigorífica (equipos utilizados, refrigerante empleado, sala de máquinas, seguridades adoptadas, entre otros) con lo especificado en la memoria o proyecto técnico, reflejando las discrepancias entre la instalación real y la teórica, para su actualización en la documentación.	☐	☐	☐	☐
3.3: Comprobar la identificación de los instaladores, manipuladores de gases refrigerantes en el registro según la normativa.	☐	☐	☐	☐
3.4: Elaborar el esquema de principio, los croquis de montaje de los equipos e instalaciones en la sala de máquinas a partir de la interpretación de los datos recogidos y las directrices establecidas en la memoria.	☐	☐	☐	☐
3.5: Preelaborar el libro de registro y el certificado de la instalación frigorífica con los datos en firme sobre la finalidad de la misma, clasificación de los emplazamientos, sistema y refrigerante elegido, declaraciones de conformidad de equipos, entre otros, de forma que sirvan para el montaje, finalizando su elaboración en la puesta en marcha de la instalación.	☐	☐	☐	☐