

GUÍA DIDÁCTICA RSIF 0126

**Reglamento de seguridad
en Instalaciones
Frigoríficas. RSIF.**

4 DE FEBRERO DE 2026

**Kualifica, Escuela de Cualificación
Técnica S.L.**



Introducción

Te damos la bienvenida a este curso, en el que estamos seguros encontrarás una herramienta eficaz para tu carrera profesional, ampliando tus conocimientos y ayudándote a escalar en tus logros.

Este documento te servirá como orientación a lo largo de todo el curso. Aquí podrás obtener toda la información que necesitas para el correcto seguimiento del mismo.

La Guía Didáctica tratará de responder a todas las preguntas que te puedan surgir durante el desarrollo del curso, de modo que puedas llevar a cabo tu trabajo de la manera más autónoma e independiente posible.

No obstante, para las dudas que no pueda resolver este documento contarás con el equipo de tutores que te acompañarán en todo momento en tu proceso de aprendizaje. Nuestro equipo de profesores/tutores/as, son ingenieros/as con gran experiencia en el sector por lo que puedes estar tranquilo. Estas en buenas manos.

Además, la Guía Didáctica también te servirá como orientación del aprendizaje, ya que te indicará el camino sobre las estrategias más apropiadas para hacer frente a los contenidos del curso.

Índice

P3 – Ficha Técnica

P5 – Objetivos

P6 – Metodología

P7 – Contenidos

P9 – Material didáctico

P10 – Evaluación

P11 – Programación

P12 – Aspectos pedagógicos

Ficha técnica

EXPEDIENTE N°: RSIF-00126

METODOLOGÍA: Semipresencial

HORAS LECTIVAS: 200 horas

FECHA DE INICIO: 4 de febrero de 2026

FECHA DE FINALIZACIÓN CLASES ONLINE: 29 de abril de 2026

HORAS TEÓRICAS: 176 horas

Aula virtual: 26 horas (11 sesiones teoricas online + 2 sesiones prácticas virtuales)

Trabajo en la plataforma Moodle: 150 horas

HORAS PRÁCTICAS: 24 horas

Prácticas presenciales: 24 horas

EXAMEN: 8 horas

HORARIO TUTORÍAS EN AULA VIRTUAL: miercoles de 19:00 a 21:00 horas

HORARIO TUTORÍAS PRÁCTICAS PRESENCIALES: horario a definir según la localidad.

COORDINADOR DEL CURSO:

Daniel Barea Campos – 46073383J

formacion@kualifica.es | 666 855 260

CENTRO GESTOR DE TUTORÍAS:

El curso está dirigido por el centro de formación Kualifica, Escuela de Cualificación Técnica S.L. con sedes en:

- Madrid
- Palma de Mallorca
- Badajoz
- Córdoba
- Málaga

Las tutorías se realizan a través de mensajería interna, email, videoconferencias y llamadas de teléfono.

PERFIL REQUERIDO DEL ALUMNO:

Edad: Mayor de 18 años.

Estudios: No imprescindibles.

Experiencia: Debe tenerla al menos en un sector afín: climatización, calefacción, fontanería, etc.

Condiciones preferentes: Formación Profesional. Experiencia Profesional.

Nacionalidad/Residencia: indiferente, teniendo en cuenta que si la finalidad del curso es trabajar en España, necesitarás un permiso de trabajo.

Idioma: Castellano.

FECHAS NO LECTIVAS:

Durante la programación del curso no existen días no lectivos.

Objetivos

Este curso está diseñado para profesionales del sector, mayores de edad, con experiencia en algún de los sectores afines: climatización, calefacción, fontanería, electricidad...

Con la superación de este curso el alumno habrá adquirido los conocimientos normativos y habilidades técnicas para el ejercicio de la profesión, necesarios para realizar las tareas de diseño, instalación, mantenimiento e inspección de instalaciones frigoríficas existentes o de nueva instalación en orden de garantizar la seguridad de las personas y los bienes, así como la protección del medio ambiente.

A la finalización del curso el alumno deberá estar capacitado para superar las pruebas teórico-prácticas realizadas por una Empresa Certificadora de Personas acreditada por ENAC y que capacitan para la obtención del correspondiente carné de “Instalador Frigorista”.

Metodología

La metodología a seguir está basada en la impartición de los conocimientos técnicos y normativos desarrollados en el **Reglamento de Seguridad para Instalaciones Frigoríficas.**, de forma teórico-práctica, que facilite al alumno la adquisición de dichos conocimientos a través de ejemplo y aplicaciones reales.

El desarrollo del curso combina una parte teórica, que se sigue a través de la plataforma online habilitada para ello y video-tutorías, que actúa como aula virtual. Y otra parte práctica, presencial, que se realiza durante la última semana de curso, de forma intensiva.

El docente te acompaña durante toda tu formación, analizando las características de los participantes (conocimientos previos, capacidades, motivación, estilo de aprendizaje, etc.) y adaptándola para adquirir los contenidos progresivamente y sin dificultad.

Contenidos

CONTENIDOS TEÓRICOS

CONOCIMIENTOS TÉCNICOS DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

1. Fundamentos de refrigeración.
2. Termodinámica de refrigeración.
3. Utilización del diagrama entálpico.
4. Refrigerantes y aceites lubricantes.
5. Compresores.
6. Evaporadores.
7. Condensadores y torres de refrigeración.
8. Dispositivos de expansión.
9. Aparatos de regulación y accesorios.
10. Diseño de tuberías de refrigerante.
11. Cámaras frigoríficas. Construcción y aislamiento térmico.
12. Cálculo de la carga de refrigeración.
13. Ejecución y puesta en servicio de instalaciones frigoríficas.
14. Gestión de refrigerantes.
15. Mantenimiento preventivo.
16. Mantenimiento correctivo. Detección y solución de averías.

CONOCIMIENTOS NORMATIVOS DE INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

1. Reglamento de seguridad para Instalaciones Frigoríficas.
2. IF-01 Terminología.
3. IF-02 Clasificación de los refrigerantes.
4. IF-03 Clasificación de los sistemas de refrigeración.
5. IF-04 Utilización de los diferentes refrigerantes.
6. IF-05 Diseño, construcción componentes frigoríficos.
7. IF-06 Componentes de las instalaciones.
8. IF-07 Sala de máquinas.
9. IF-08 Protección de instalaciones contra sobrepresiones.
10. IF-09 Ensayos y pruebas.
11. IF-10 Marcado y documentación.
12. IF-11 Cámaras frigoríficas.
13. IF-12 Instalaciones eléctricas.
14. IF-13 Medios técnicos.
15. IF-14 Mantenimiento.
16. IF-15 Puesta en servicio.
17. IF-16 Medidas de prevención y protección de personal.
18. IF-17 Manipulación de refrigerantes.

19. IF-18 Esquemas de instalaciones frigoríficas.

CONTENIDOS PRÁCTICOS

MÓDULO 1: EJECUCIÓN Y PUESTA EN SERVICIO.

- Soldadura fuerte y prueba de estanquidad y resistencia.
- Soldadura blanda y prueba de estanquidad y resistencia.
- Corte, curvado, abocardado, uniones roscadas, prueba de estanquidad y resistencia.
- Aísla correctamente los componentes de la instalación que deban ser aislados, según esquema.

MÓDULO 2: FUNCIONAMIENTO.

- Conocer el manejo básico de los componentes utilizados en un sistema de refrigeración.
- Medición de presiones de alta y baja conectando el puente de manómetros a las tomas del equipo frigorífico y saltos térmicos del evaporador y condensador.
- Detección de fugas por método indirecto.
- Medición y análisis de sobrecalentamiento y subenfriamiento.

MÓDULO 3: MANTENIMIENTO.

- Deshidratado y vacío de instalaciones frigoríficas.
- Carga de gas refrigerante y puesta en marcha.
- Recuperación de gas refrigerante en botella.
- Control de fugas en un equipo/instalación con gas refrigerante mediante equipo electrónico de control de fugas.
- Realiza la conexión de componentes eléctricos y de los equipos de control electrónicos de acuerdo al RBT.

Material didáctico

Los **recursos materiales que necesitas disponer** para un óptimo seguimiento de la actividad docente serán:

- Ordenador (windows, mac o linux) o dispositivo android o ios (smartphone/ ipad/ tablet) para seguir las clases en Aula Virtual, así como el equipamiento mínimo necesario de cámara y micrófono para participar en las clases.

Material entregado a los alumnos para el desarrollo de la actividad docente:

- Libro Refrigeración Industrial Carlos González Sierra (Editorial Canopina) Y Libro Reglamento de Seguridad Instalaciones Frigoríficas (Editorial Canopina).
- Cuaderno perforado.
- Bolígrafo.
- Mochila.

Evaluación

Durante la impartición del curso, y con el fin de que puedas obtener tu certificado sin dificultad, se desarrollan diferentes casos teórico-prácticos en base a los contenidos del curso. El último día se realizan dos exámenes tipo test, uno de Conocimientos Reglamentarios y otro de Conocimientos Teórico-Prácticos, que debes superar, con al menos el 70% de preguntas correctas, para obtener la calificación de **APTO**.

Cuando obtengas la calificación de APTO **recibirás el diploma** correspondiente como **certificado acreditativo de participación y aprovechamiento** de la acción formativa. Este diploma será remitido en el plazo máximo de dos meses a partir de la fecha de finalización de la acción formativa.

Programación

La programación aproximada del curso queda definida del siguiente modo:

PRIMERA A QUINTA SEMANA LECTIVA – Conocimientos Básicos

SEXTA A NOVENA SEMANA LECTIVA – Conocimientos Reglamentarios

DÉCIMA SEMANA LECTIVA – Ejercicios de examen

UNDÉCIMA SEMANA LECTIVA – Conocimientos Prácticos

DUODÉCIMA SEMANA LECTIVA – Prácticas en aula virtual

Febrero 2026					
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
2	3	4 01. Presentación	5	6	7
9	10	11 02. Ciclo frigorífico	12	13	14
16	17	18 03. Componentes del ciclo frigorífico	19	20	21
23	24	25 04. Cálculo de la carga térmica	26	27	28

Marzo 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
2	3	4 05. RSIF - Disposiciones generales	5	6	7
9	10	11 06. RSIF - Instrucciones técnicas	12	13	14
16	17	18 07. Refrigerantes	19	20	21
23	24	25 08. Gases fluorados	26	27	28
30	31	Notes:			

Abril 2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
		1 09. RSIF - IF17 - 14 y 15	2 FESTIVO	3 FESTIVO	4
6	7	8 10. Tuberías para refrigerantes	9	10	11
13	14	15 11. Cámaras frigoríficas	16	17	18
20	21	22 12. Prácticas virtuales	23	24	25
27	28	29 13. Prácticas virtuales	30	Notes:	

Mayo 2026					
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
				1	2
4	5 PG1	6 PG1	7 PG1	8 EVA	9
11	12 PG2	13 PG2	14 PG2	15 EVA	16
18	19 PG3	20 PG3	21 PG3	22 EVA	23
25	26 PG4	27 PG4	28 PG4	29 EVA	30

PG1= Practicas Grupo 1
 PG2= Prácticas Grupo 2
 PG3 = Prácticas Grupo 3
 PG4 = Prácticas Grupo 4
 EVA = Evaluación

- **Las fechas de las clases prácticas presenciales son aproximadas.** El Centro de Formación realiza la asignación de las ciudades y grupos una vez iniciado el curso, teniendo en cuenta las fechas de exámenes propuestas por la Entidad Certificadora.

Aspectos pedagógicos

Para que el estudio sea eficaz, te aconsejamos seguir las siguientes pautas para el correcto proceso de aprendizaje:

Estar en un ambiente favorable al estudio y disponer de un equipo informático (PC) con las prestaciones adecuadas.

- ✓ Dedicarle a tu formación las horas necesarias y ser constante en el cumplimiento de las mismas, sin olvidar utilizar la herramienta de mensajería interna o teléfono, que te servirá para consultar las dudas al tutor del curso.
- ✓ Leer atentamente cada unidad didáctica o tema, anotando cualquier duda para, a continuación, resolverlas con tu tutor, realizando posibles prácticas o ejercicios con la finalidad de afianzar los conceptos teóricos estudiados y finalmente, poder realizar el cuestionario final que servirá para evaluar el desarrollo del curso en su conjunto.
- ✓ Piensa que tener una planificación te permitirá organizar mejor tu tiempo, favorecerá la creación de una rutina de estudio constante y, en definitiva, te acercará a tu objetivo principal: superar con éxito el examen certificado por ENAC.
- ✓ Tienes a tu disposición un servicio de tutoría para plantear dudas y consultas, ya sean referentes a los contenidos de la acción formativa o a la gestión, siendo el medio utilizado la mensajería interna, que dispones en la plataforma. Tendrás disponible a tu tutor para todo lo que requieras.
- ✓ Para lograr la calificación de **APTO**, es fundamental que te impliques en el proceso. Necesitarás completar al menos el 75% del temario, responder correctamente al menos el 75% del cuestionario final y superar más del 70% de las pruebas de evaluación. Es un reto alcanzable si trabajas con constancia. **¡Confía en ti, estás cada vez más cerca de tu meta!**
- ✓ Tu tutor te acompañará y estará pendiente de tu progreso en todo momento. Tu compromiso es fundamental: aprovecha al máximo cada apartado del curso, realiza todos los ejercicios que encuentres y, por supuesto, no dejes de completar el cuestionario final. Cada paso que des te acerca un poco más a tu objetivo. **¡Tú puedes conseguirlo!**

¡Aprovecha esta oportunidad, da lo mejor de ti y alcanza el objetivo por el que estás trabajando!

¡Tú puedes lograrlo!

kualifica.es



KUALIFICA
escuela **e** cualificación
d técnica

Paseo de la Castellana n194 Planta Baja Puerta B
28046 Madrid
Kualifica, Escuela de Cualificación Técnica S.L.
CIF: B09971508
kualifica.es
formacion@kualifica.es