Materia:	Refrigeración Industrial y Aire Acondicionado		**Semestre:**	Octavo
Ciclo:	Profesional Ingeniería Electromecánica			
Código de la materia:	221			
Horas Semanales:	**Teóricas:**	2		
	Prácticas:	2		
	Laboratorio:	-		
Horas Semestrales:	**Teóricas:**	34		
	Prácticas:	34		
	Laboratorio:	-		
Pre-Requisitos:	Transferencia de Calor			

I.- OBJETIVO GENERAL

- Realizar los cálculos necesarios para diseñar cámaras frigoríficas para la conservación de alimentos perecederos, en su óptima condición de calidad y nutrición.

II.- OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Realizar instalaciones industriales de sistemas de refrigeración.
- Realizar los cálculos necesarios para diseñar instalaciones de aire acondicionado para el confort humano.

III.- CONTENIDOS PROGRAMATICOS

UNIDAD 1: CICLOS FRIGORÍFICOS.

UNIDAD 2: CAMPO DE APLICACIONES.

UNIDAD 3: CARGA DE ENFRIAMIENTO.

UNIDAD 4: EVAPORADORES.

UNIDAD 5: COMPRESORES.

UNIDAD 6: CONDENSADORES.

UNIDAD 7: VÁLVULAS DE CONTROL.

UNIDAD 8: INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

UNIDAD 9: AIRE ACONDICIONADO PARA VERANO.

UNIDAD 10: AIRE ACONDICIONADO PARA INVIERNO.

UNIDAD 11: EQUIPAMIENTO PARA AIRE ACONDICIONADO.

IV. BIBLIOGRAFIA

- Principios De Refrigeración – Roy J. Dossat
- Manual Del Aire Acondicionado – Carrier
- Instalaciones De Aire Acondicionado Y Calefaccion – Néstor Quadri
- Fundamentos De Aire Acondicionado Y Calefaccion – Eduardo Hernández Goribar
- Camaras Frigorificas Y Tuneles De Enfriamiento Rapido – Pablo Melgarejo
- Aire Acondicionado – Enrique Carnicer Royo