



Guía Docente				
Datos Identificativos				2021/22
Asignatura (*)	Técnicas de Frío e Aire acondicionado		Código	631G02355
Titulación				
Descritores				
Ciclo	Período	Curso	Tipo	Créditos
Grao	1º cuatrimestre	Terceiro	Optativa	6
Idioma	Galego			
Modalidade docente	Presencial			
Prerrequisitos				
Departamento	Ciencias da Navegación e Enxeñaría Mariña			
Coordinación	Garcia-Bustelo Garcia, Enrique Juan	Correo electrónico	enrique.garcia-bustelo@udc.es	
Profesorado	Garcia-Bustelo Garcia, Enrique Juan Romero Gomez, Javier	Correo electrónico	enrique.garcia-bustelo@udc.es j.romero.gomez@udc.es	
Web	www.udc.es			
Descrición xeral	<p>Achegar ao alumno as técnicas do frío a partir dos fundamentos físicos sobre termodinámica aplicada á refrixeración e as transformacións implicadas nos procesos.</p> <p>Proporcionar coñecementos sobre a estrutura e o funcionamento das instalacións frigoríficas terrestres, mariñas e a bordo dos buques mercantes en xeral, así como de buques de transporte de cargas especiais, tales como LNG e LPG.</p> <p>Achegar coñecementos teóricos- prácticos necesarios para o cálculo e deseño das instalacións frigoríficas e dos seus equipos.</p> <p>Comentar as características de operación máis sobresaíntes dos equipos principais que integran as instalacións de refrixeración a bordo dos buques e en terra.</p> <p>Proporcionar ao alumno coñecementos de electricidade, regulación e control das instalacións frigoríficas dos buques e de instalacións terrestres.</p> <p>Definir e aplicar as diferentes técnicas de optimización enerxética de instalacións de refrixeración e climatización mariñas.</p> <p>Achegar conceptos prácticos para a operación e mantemento das instalacións de refrixeración de forma segura e eficiente.</p>			
Plan de continxencia	<p>1. Modificacións nos contidos</p> <p>Non se modifican os contidos.</p> <p>2. Metodoloxías</p> <p>Mantense todas as metodoloxías docentes modificando únicamente o seu carácter presencial</p> <p>3. Mecanismos de atención personalizada ao alumnado</p> <p>Ferramentas: Moodle, Teams ou correo electrónico.</p> <p>4. Modificacións na avaliación</p> <p>Mantense as metodoloxías de avaliación e a súa ponderación, agás o seu carácter presencial.</p> <p>O alumnado con recoñecemento de dedicación a tempo parcial e dispensa académica de exención de asistencia, segundo establece a "NORMA QUE REGULA O RÉXIME DE DEDICACIÓN AO ESTUDO DÚAS ESTUDANTES DE GRAO NA UDC (Arts. 2.3; 3. b; 4.3 e 7.5) (04/05/2017): Tera dereito a presentarse a unha proba obxetiva con posibilidade de obtención do 100% nota?.</p> <p>5. Modificacións da bibliografía ou webgrafía</p> <p>Non hai modificacións.</p>			



Competencias / Resultados do título	
Código	Competencias / Resultados do título

Resultados da aprendizaxe			
Resultados de aprendizaxe	Competencias / Resultados do título		
? Coñecer as distintas formas, técnicas e máquinas para a produción de frío.	A1	B1	C6
? Coñecer as máquinas frigoríficas de absorción adecuadas para a súa instalación segundo a aplicación.	A2	B2	C10
? Saber realizar o balance térmico das instalacións frigoríficas por compresión.	A3	B3	C11
? Saber estimar a carga térmica de refrixeración e conxelación en instalacións frigoríficas en xeral	A4	B4	C12
? Saber calcular o ciclo frigorífico dos distintos sistemas e máquinas de refrixeración usadas nos buques	A7	B5	C13
? Coñecer os sistemas utilizados para climatización en buques (calefacción, ventilación e aire acondicionado)	A8	B8	
? Definir e aplicar as diferentes técnicas de optimización enerxética de instalacións de refrixeración e climatización mariñas.	A21	B9	
? Manexar as ferramentas informáticas para o cálculo e deseño de instalacións frigoríficas	A22	B10	
? Analizar e optimizar os parámetros de funcionamento das diferentes instalacións frigoríficas dos buques.	A23	B11	
? Coñecer e identificar os diferentes elementos que forman parte das instalacións frigoríficas en xeral e en particular dos buques.	A26		
	A29		
? Identificar os principais compoñentes das distintas máquinas frigoríficas utilizadas en buques	A30		
? Seleccionar os equipos necesarios para o deseño de instalacións frigoríficas en xeral e en particular dos buques. Deseño de diferentes instalacións.	A31		
	A34		
? Coñecer os distintos fluídos frigoríficos e seleccionar o máis conveniente segundo o tipo de instalación e o impacto ambiental	A38		
	A45		
? Coñecer os diferentes aceites utilizados nas instalacións frigoríficas.	A46		
? Identificar e operar os subsistemas das instalacións frigoríficas e de climatización.	A48		
? Realizar eficazmente a operación, reparación e o mantemento das instalacións de climatización e refrixeración dos buques.	A50		
? Reformar eficazmente as instalacións de climatización e refrixeración dos buques.	A58		
? Coñecer as operacións sen carga, deshidratado, cambio de aceite, proba de presión, carga de refrixerante e recuperación de refrixerante nun circuito frigorífico			
? Diagnosticar as avarías máis frecuentes nas instalacións frigoríficas dos buques			
? Coñecer e identificar o sistema de arranque e protección mais idóneo para os diferentes motores eléctricos dunha instalación frigorífica.			
? Será capaz de interpretar un plano eléctrico dunha instalación frigorífica e facer modificacións.			
? Coñecer os sistemas de regulación e control das instalacións frigoríficas dos buques.			
? Coñecer as instalacións frigoríficas de refrixeración dos buques pesqueiros, frigoríficos e conxeladores.			
? Coñecer as distintas instalacións de relicuación dos buques LPG, identificando equipos e funcionamento.			
? Coñecer as distintas instalacións de relicuación dos buques LNG, identificando equipos e funcionamento			

Contidos	
Temas	Subtemas
Introducción	1.1. Presentación da materia 1.2. Técnicas de xeración de frío 1.3. Sistemas de produción de frío 1.4. Emprego do frío. Sectores 1.5. Aplicación a bordo dos buques



Ciclo de compresión simple de vapor	<ul style="list-style-type: none">2.1. Conceptos básicos2.2. Ciclo de refrixeración de Carnot2.3. Diagrama de Mollier2.4. Táboas de fluídos frigorígenos2.5. Ciclo inverso de Rankine2.6. Réximes de operación do ciclo Rankine2.7. Trazado do ciclo frigorífico2.8. Análise e balance termodinámico do ciclo frigorífico teórico2.9. Evolución real do ciclo de Rankine2.10. Análise da compresión2.11. Análise da produción frigorífica volumétrica2.12. Como interpretar e calcular parámetros sobre o ciclo frigorífico
Estudo dos sistemas de compresión simple de vapor	<ul style="list-style-type: none">3.1. Influencia da variación das condicións térmicas de operación do ciclo3.2. Melloras para aumentar o COP3.3. Instalación de compresión simple expansión directa por capilar3.4. Instalación de compresión simple expansión directa por válvula de expansión3.5. Instalación de compresión simple expansión directa con varios evaporadores3.6. Sistemas compresión simple réxime asolagado3.7. Sistemas de refrixeración directos e indirectos3.8. Sistemas de refrixeración indirectos con CO₂
Estudo dos sistemas de compresión múltiple de vapor	<ul style="list-style-type: none">4.1. Concepto de compresión en etapas e subenfriamiento4.2. Ciclos de compresión dobre con arrefriado intermedio inxección parcial4.3. Ciclos de compresión dobre con arrefriado intermedio inxección total4.4. Ciclos compresión dobre con varios evaporadores distinta temperatura4.5. Ciclos de compresión de vapor en fervenza4.6. Ciclos frigoríficos con CO₂
Compresores	<ul style="list-style-type: none">5.1. Clasificación dos compresores5.2. Compresores alternativos.<ul style="list-style-type: none">5.2.1. Elementos principais. Principio de funcionamento5.2.2. Tipos de compresores5.2.3. Lubricación5.2.4. Regulación de capacidade5.2.5. Análise de avarías: causas de fallo típicas5.3. Compresores de parafuso<ul style="list-style-type: none">5.3.1. Características e elementos principais5.3.2. Principio de funcionamento5.3.3. Comportamento5.3.4. Lubricación5.3.5. Sistemas de arrefriado de aceite5.3.6. Regulación de capacidade5.3.7. Inxección intermedia. (Circuito economizador, Circuito economizador con Iny. Total)5.4. Compresores rotativos.<ul style="list-style-type: none">5.4.1. Rodete ou pistón rodante5.4.2. Compresores de paletas5.4.3. Compresores scroll



Condensadores e evaporadores	<ul style="list-style-type: none">6.1. Condensadores<ul style="list-style-type: none">6.1.1 Clasificación e tipos6.1.2. Condensador mariño6.1.3. Torres de refrixeración6.1.4. Condensadores evaporativos6.1.5. Regulación da presión de condensación6.2. Evaporadores<ul style="list-style-type: none">6.2.1. Clasificación e tipos6.3. Desescarche de evaporadores<ul style="list-style-type: none">6.3.1. Consecuencia da formación de escarcha6.3.2. Sistemas de desescarche máis empregados<ul style="list-style-type: none">Por paro da instalación e quecemento natural.Por pulverización de auga, salmoira ou anticongelantePor resistencias eléctricasPor investimento do cicloPor gas quentePor gas quente con varios evaporadores6.3.3. Xestión do desescarche
Dispositivos de expansión e outros accesorios da instalación frigorífica	<ul style="list-style-type: none">7.1. Dispositivos de expansión: Introducción e tipos7.2. Tubos capilares. Válvula manual. Válvula de expansión presostática.7.3. Válvula de expansión termostática<ul style="list-style-type: none">7.3.1. Principios de funcionamento7.3.2. Recalentamiento no evaporador e axuste7.3.3. Válvula de expansión termostática externamente7.3.4. Válvula de expansión termostática con distribuidor.7.3.5. Válvula de expansión termostática de dobre orificio.7.3.6. Tipos de cargas do bulbo. Válvulas MOP7.3.7. Consideracións para a montaxe do bulbo7.3.8. Resolución de problemas7.4. Válvulas de flotador<ul style="list-style-type: none">7.4.1. Válvula de flotador de baixa presión7.4.2. Válvula de flotador de alta presión7.5. Válvula de expansión electrónica Controladores electrónicos7.6. Outros accesorios da instalación frigorífica de compresión de vapor<ul style="list-style-type: none">7.6.1. Accesorios de control e seguridade7.6.2. Accesorios en liña de descarga e aspiración7.6.3. Accesorios habituais en liña de líquido7.6.4. Outros accesorios en función da instalación



Centrais Frigoríficas	<ul style="list-style-type: none">8.1. Vantaxes de produción frigorífica centralizada8.2. Clasificación8.3. Consideracións nas liñas de descarga, aspiración e líquido8.4. A presión de alta con variacións de capacidade da central8.5. Xestión do retorno de aceite8.6. Tipos de centrais8.6.1. Central uni-aspiración dúas compresores - Varias recintos a refrixerar8.6.2. Central uni-aspiración cun compresor de menor tamaño8.6.3. Central multi-aspiración (varias presións de aspiración)8.6.4. Central multi-aspiración con subenfriador8.6.5. Central arrefriado fluídos secundarios-Expansión seca8.6.6. Central booster inxección parcial-(central de Alta/Media e central de Baixa)8.6.7. Central booster inxección total-(central de Alta/Media e central de Baixa)8.6.8. Central tipo inundado (alta e media temperatura)8.6.9. Central tipo inundado-sistema indirecto (alta e media temperatura)8.6.10. Central booster CO2
Instalacións frigoríficas nos buques pesqueiros, conxeladores e frigoríficos	<ul style="list-style-type: none">16.1 Introducción16.2 Visualización de plantas e planos de buque
Fluidos refrixerantes, aceites e refrixerantes secundarios	<ul style="list-style-type: none">9.1. Refrixerantes<ul style="list-style-type: none">9.1.1. Definición e clasificación9.1.2. Mestura de refrixerantes orgánicos9.1.3. Nomenclatura dos refrixerantes9.1.4. Gases refrixerantes e o Medio Ambiente9.1.5. Propiedades ideais dun refrixerante9.1.6. Características dos refrixerantes mais utilizados9.1.7. Refrixerantes de en servizo/transición e de medio/longo prazo9.2. Aceites para refrixeración<ul style="list-style-type: none">9.2.1. Funcións9.2.2. Características que debe ter9.2.3. Tipos9.2.4. Precaucións co aceite9.3. Refrixerantes secundarios<ul style="list-style-type: none">9.3.1. Introducción9.3.2. Propiedades desexables dos refrixerantes secundarios9.3.3. Tipos refrixerantes secundarios
Electricidad aplicada a instalaciones de refrixeración	<ul style="list-style-type: none">10.1. Esquemas de forza e manobra de arranque e protección de motores trifásicos<ul style="list-style-type: none">10.1.1 Arranque directo10.1.2. Inversión de xiro10.1.3. Arranque en estrela/ triangulo10.1.4. Arranque en devanados partidos10.2. Conexión de compresores herméticos monofásicos10.3. Elementos de protección en compresores10.4. Esquemas eléctricos de instalacións frigoríficas. Potencia e manobra<ul style="list-style-type: none">10.4.1. Instalación de control por termostato10.4.2. Instalación de control por termostato con válvula solenoide.10.4.3. Instalación de control por termostato con solenoide e parada por baixa.10.4.4. Instalación de control por termostato con válvula solenoide, parada por baixa e desescarce por resistencias eléctricas10.4.5. Instalación de gambuzas con varias temperaturas



Posta en servizo e mantemento dun circuito frigorífico	<ul style="list-style-type: none">11.1. Posta en marcha dunha instalación frigorífica11.1.1. Operacións previas ao arranque da instalación11.1.2. Procedemento de arranque da instalación11.2. Procedementos crave11.2.1. Verificación da estanqueidad do circuito refrixerante11.2.2. Procedemento sen carga no circuito11.2.3. Carga de refrixerante na instalaciónCarga de gas refrixerante polo lado de baixa presión.Carga de gas refrixerante como líquido11.3. Avarías comúns en instalacións de refrixeración11.4. Observación do réxime de traballo da instalación
Outros sistemas de refrixeración	<ul style="list-style-type: none">12.1. Sistemas frigoríficos de absorción12.1.1. Compresor térmico12.1.2. Ciclo de instalacións de absorción simple12.1.3. Instalación de auga- bromuro de litio12.1.4. Instalación de amoníaco-Auga12.1.5. Parámetros de funcionamento e diagramas de equilibrio12.1.6. Cristalización en instalación de auga- bromuro de litio12.2. Sistemas de refrixeración por gas12.2.1. Introducción12.2.2. Ciclo Brayton inverso12.2.3. Ciclo Brayton inverso regenerativo12.2.4. Licuación de gases: Método Claude12.2.5. Aplicacións
Aire acondicionado	<ul style="list-style-type: none">13.1. Instalacións de aire acondicionado nos buques13.2. Bomba de calor13.3. Sistemas de aire acondicionado13.4. Propiedades termodinámicas do aire húmido13.5. Procesos psicométricos.
Relicuação a bordo de buques LPG	<ul style="list-style-type: none">14.1. Introducción y generalidades de buques LPG14.2. Relicuação: función e principios de funcionamento de una planta14.3. Tipos de instalaciones implantadas a bordo14.3.1. Sistema directo en simple etapa14.3.2. Sistema directo en dos etapas.14.3.3. Sistema directo tipo cascada.14.3.4. Sistema indirecto.14.4. Elementos principais da planta de relicuado14.5. Visualización de plantas e planos de buque LPG
Relicuação a bordo de buques LNG	<ul style="list-style-type: none">15.1. Introducción e xeneralidades de buques LNG15.2. Tipos de plantas de relicuação15.3. Plantas de relicuação operando con Ciclo BraytonCiclo de boil off e ciclo de N2Principios de regulación e control.EquipamentoInstalacións implantadas a bordo15.4. Plantas de relicuação operando con ciclos Rankine en fervenza15.5. Plantas de relicuação operando con ciclos Rankine en fervenza con RM



<p>CUMPLIMIENTO PARA JEFE DE MAQUINAS DE LA MARINA MERCANTE HASTA UN MAXIMO DE 3000 kW.</p> <p>El desarrollo y superación de estos contenidos, junto con los correspondientes a otras materias que incluyan la adquisición de competencias específicas de la titulación, garantizan el conocimiento, comprensión y suficiencia de las competencias recogidas en el cuadro AIII/2, del Convenio STCW, relacionadas con el nivel de gestión de Oficial de Máquinas de Primera de la Marina Mercante, sin limitación de potencia de la planta propulsora y Jefe de Máquinas de la Marina Mercante hasta un máximo de 3000 kW.</p>	<p>Cuadro A-III/2 del Convenio STCW.</p> <p>Especificación de las normas mínimas de competencia aplicables a los Jefes de máquinas y Primeros Oficiales de máquinas de buques cuya máquina propulsora principal tenga una potencia igual o superior a 3000 kW</p>
---	---

Planificación				
Metodoloxías / probas	Competencias / Resultados	Horas lectivas (presenciales e virtuais)	Horas traballo autónomo	Horas totais
Sesión maxistral	A1 A2 A3 A4 A7 A8 A21 A22 A23 A26 A29 A30 A31 A34 A38 A45 A46 A48 A50 A58 B1 B2 B3 B4 B5 B8 B9 B10 B11 C6 C10 C11 C12 C13	30	66	96
Estudo de casos	A1 A2 A3 A4 A7 A8 A21 A23 A26 A29 A30 A31 A34 A38 A45 A46 A48 A50 A58 B1 B2 B3 B4 B5 B8 B9 B11 C6	8	14	22
Prácticas de laboratorio	A1 A2 A3 A4 A7 A8 A21 A23 A26 A29 A30 A31 A34 A38 A45 A46 A48 A50 A58 B1 B2 B3 B4 B5 B8 B9 B10 B11 C6	10	20	30
Atención personalizada		2	0	2

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientativo, considerando a heteroxeneidade do alumnado

Metodoloxías	
Metodoloxías	Descrición
Sesión maxistral	<p>Realizárase a explicación detallada dos contidos da materia que se distribúen en temas, o alumno contará con material bibliográfico do tema para tratar en cada sesión maxistral.</p> <p>Fomentárase a participación do alumno en clase, a través de comentarios e técnicas de ensino, que tratan de relacionar os contidos teóricos coa experiencia real nos buques e que inclúan a adquisición de competencias específicas da titulación, garantindo o coñecemento, comprensión e suficiencia das competencias recollidas no cadro AIII/2, do Convenio STCW.</p> <p>A exposición de contidos farase con presentacións, interpretación de material audiovisual: Debates, Foros Resolución de dúbidas</p>



Estudo de casos	<p>Proposta e solución de problemas de cálculo e balances enerxéticos de instalacións frigoríficas dos buques, usando táboas de fluídos refrixerantes, diagramas de Mollier e software de inxeriría</p> <p>Proposta de casos prácticos, resolución e crítica que servirán para aplicar os coñecementos adquiridos nas clases de teoría. Utilizaranse a técnica expositiva e pregunta.</p>
Prácticas de laboratorio	<p>Realizarase a explicación detallada das prácticas para realizar polos alumnos, marcando os obxectivos das mesmas e facilitando o dossier didáctico correspondente.</p> <p>O profesor realizará unha explicación das instalacións do laboratorio e dos medios e ferramentas dispoñibles para as prácticas.</p> <p>O profesor guiará aos estudantes no coñecemento das normas de seguridade e comportamento, na utilización do instrumental básico necesario para os labores de montaxe e desmonte de equipos frigoríficos e na utilización de instrumentos para o deseño, cálculo e mantemento de instalacións frigoríficas baseados na análise dos parámetros de funcionamento dos sistemas de refrixeración estudados.</p> <p>Organizaranse visitas voluntarias, na medida do posible, a instalacións industriais e a buques LPG e LNG para completar e reforzar contidos teóricos das clases maxistras.</p> <p>A exposición de contidos farase con presentacións, interpretación de material audiovisual: Debates, Foros</p> <p>Resolución de dúbidas</p>

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Estudo de casos	Os alumnos deberán presentarse no despacho do profesor, co fin de concretar os aspectos esenciais das materias para axudar ao seu estudo nas datas que se indiquen.

Avaliación

Metodoloxías	Competencias / Resultados	Descrición	Cualificación
Sesión maxistral	A1 A2 A3 A4 A7 A8 A21 A22 A23 A26 A29 A30 A31 A34 A38 A45 A46 A48 A50 A58 B1 B2 B3 B4 B5 B8 B9 B10 B11 C6 C10 C11 C12 C13	<p>Realización escrita de proba individual de conceptos teóricos da materia.</p> <p>Proba para avaliación das competencias adquiridas que inclúen preguntas directas sobre un aspecto concreto. Os alumnos deben responder de maneira directa e breve en base aos coñecementos que teñen sobre a materia.</p>	50
Estudo de casos	A1 A2 A3 A4 A7 A8 A21 A23 A26 A29 A30 A31 A34 A38 A45 A46 A48 A50 A58 B1 B2 B3 B4 B5 B8 B9 B11 C6	Realización de prueba escrita individual de un problema de cálculo de una instalación frigorífica de compresión utilizando as tablas de refrigerantes e o diagrama de Mollier.	25
Prácticas de laboratorio	A1 A2 A3 A4 A7 A8 A21 A23 A26 A29 A30 A31 A34 A38 A45 A46 A48 A50 A58 B1 B2 B3 B4 B5 B8 B9 B10 B11 C6	<p>Presentación en tempo e forma das memorias dos traballos de prácticas propostos.</p> <p>Realización de proba escrita individual dun esquema eléctrico de forza e mando dunha instalación frigorífica dun buque.</p> <p>Realización de proba escrita individual dun cuestionario sobre procedementos prácticos de operación, mantemento e avarías en instalacións de refrixeración por compresión nos buques. Esta proba pode estar incluída na proba de sesión maxistral.</p>	25
Outros			



Observacións avaliación

A avaliación da materia será continua ao longo do curso. A cualificación final será consecuencia dos resultados globais obtidos en todas as actividades de avaliación. Como norma xeral incluírase unha actividade de avaliación para realizar nas datas establecidas no calendario académico oficial. Esta actividade tamén poderá establecerse como proba global de avaliación dos resultados de aprendizaxe ou, no seu caso, formar parte do proceso de avaliación continua.

Os criterios de avaliación considerados nos cadros A-III/1 e A-III/2 do Código STCW e os seus emendas relacionadas con esta materia, tómanse en conta á hora de deseñar e realizar a avaliación do alumno.

En base a iso e seguindo o formato da guía docente da UDC se estable as distintas actividades de avaliación continua e a súa ponderación sobre 100.

A proba global de avaliación constará de tres partes, de contido e con características similares ás descritas no caso de avaliación continua. O alumno que non supere algunha das 3 probas da avaliación continua poderá presentarse só coa parte non superada ou con todas as partes. Cada parte aválíase en base 10.

Nota final da materia:

A nota final da materia (NF) establécese como segue en función do establecido no cadro de avaliación:

$NF = 0,5(SM) + 0,25(EdC) + 0,25(PdL)$, sempre que SM, PdL e EdC sexan iguais ou superiores a 5 e as memorias dos traballos de prácticas alcancen a cualificación de apto.

O alumnado con recoñecemento de dedicación a tempo parcial e dispensa académica de exención de asistencia, segundo establece a "NORMA QUE REGULA O RÉXIME DE DEDICACIÓN AO ESTUDO DÚAS ESTUDANTES DE GRAO NA UDC (Arts. 2.3; 3. b; 4.3 e 7.5) (04/05/2017): Tera dereito a presentarse a unha proba obxetiva con posibilidade de obtención do 100% nota?.

Fontes de información



Bibliografía básica

Pierre Rapin; Patrick Jacquard , 1997. Instalaciones frigoríficas (T. II) (2ª ED.). ISBN: 9788426710925 Juan Manuel Franco Lijo, 2006. Manual de refrigeración. ISBN: 9788429180114 Carrier, 2005. Manual de aire acondicionado. ISBN: 9788426701152. RodrigoLllopis Domenech; Ramon Cabello Lopez , 2010. Problemas resueltos de producción de frío y sicrometría. Tablas y diagramas. ISBN: 9788496709447 Carlos González Sierra, 2012. Refrigeración industrial: montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas ISBN: 9788496960695 José Alarcon Creus , 2000. Tratado practico de refrigeración automática (12 ed.). ISBN: 9788426711403. Juan Manuel Franco Lijo, 2014. Refrigeración y aire acondicionado. ISBN: 9788429180114 Chris Langley , 2009. Refrigeración. ISBN: 9788428331425 R.W. Haywood , 2000. Ciclos termodinámicos de potencia y refrigeración (2ª ED.) ISBN: 9789681857981 Francesc Buque, 2006. Manuales prácticos de refrigeración (T. II). ISBN: 9788426713889 Samir Saydaqui , 2007. Prácticas de las máquinas frigoríficas Tomo I: Instalaciones. Reparaciones. Mantenimiento. ISBN: 9788426714596. Romero J, Orosa JA, Oliveira AC. Research on the Brayton cycle design conditions for reliquefaction cooling of LNG boil off. J Mar Sci Technol 2012;17:1?10. Romero Gómez J., Romero Gómez M. , Lopez Bernal J , Baaliña Insua A.. Analysis and efficiency enhancement of a boil-off gas reliquefaction system with cascade cycle on board LNG carriers. Energy Conversion and Management 94 (2015) 261?274. Romero Gómez J, Romero Gómez M, Ferreiro García R, De Miguel Catoira A. On board LNG reliquefaction technology: a comparative study. Polish Maritime Res 2014;21:77?88. Romero Gómez J, Ferreiro García R, Carbia J. Análisis de la relicuación del boil off en buques de GNL: Alternativa al proceso basado en el ciclo Brayton de refrigeración. Ingeniería Química 2008;46:164?76. Romero Gómez J, Ferreiro García R, Bouzón Otero R, De Miguel Catoira A. Relicuação del boil-off en buques LNG: principios tecnológicos. Ingeniería Química 2012;504:44?50. De apoyo: Cengel, Yunus & Boles, Michael. 2015. Termodinámica, (8a Ed). ISBN: 9786071512819 Morán, M. J.; Shapiro, H. N, 2004. Fundamentos de termodinámica técnica. ISBN: 9788429143799 ASHRAE handbook: fundamentals. Atlanta: American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers, 2013. ISBN 9781936504473 ASHRAE handbook: refrigeration. Atlanta: American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers, 2010. ISBN 9781936504732 IMO. Convenio Internacional sobre Normas de Formación, Titulación y Guardia para la gente de Mar. STCW 78/2010. IMO. Convenio internacional para prevenir la contaminación por los buques- MARPOL. Edición refundida de 2011. IMO. Convenio internacional para la seguridad de la vida humana en el mar- SOLAS. Edición refundida de 2014. IMO. IMO-VEGA database. Det Norske Veritas. 2003 IMO. Código CIG ? Código internacional para la construcción y el equipo de buques que transporten gases licuados a granel. Edición de 2016. IMO. Código CIQ ? Código internacional para la construcción y el equipo de buques que transporten productos químicos peligrosos a granel. Edición de 2007 Otras fuentes <http://www.beijer.es> <http://www.mycom.cl/> <https://climate.emerson.com/es-es/brands/copeland> <https://www.bitzer.de/websoftware/> <https://www.gea.com/es/products/gea-spduo.jsp> <https://www.danfoss.com/es-es/service-and-support/downloads/dcs/coolselector-2/#taboverview> <http://www.frimetal.es> <http://www.fripanel.com> <http://www.carrier.es> <https://www.pecomark.com/> <https://www.danfoss.com/es-es/> <https://cryostar.com/> <https://www.engineering-airliquide.com/es/relicuefaccion-gas- evaporado-bog> <https://www.wartsila.com/products/marine-oil-gas/gas-solutions/lng-solutions/wartsilabog- reliquefaction>



Bibliografía complementaria	<p>Direcciones Web</p> <p>Relacionadashttp://www.beijer.eshttp://www.mycom.clhttps://climate.emerson.com/es-es/brands/copelandhttps://www.bitzer.de/websoftware/https://www.gea.com/es/products/gea-spduo.jsphttps://www.danfoss.com/es-es/service-and-support/downloads/dcs/coolselector-2/#taboverviewhttp://www.frimetal.eshttp://www.fripanel.comhttp://www.carrier.eshttps://www.pecomark.com/https://www.danfoss.com/es-es/https://cryostar.com/https://www.engineering-airliquide.com/es/relicuefaccion-gas-evaporado-boghttps://www.wartsila.com/products/marine-oil-gas/gas-solutions/lng-solutions/wartsilabog-reliquefaction</p> <p>Direcciones Web</p> <p>Relacionadashttp://www.beijer.eshttp://www.mycom.clhttps://climate.emerson.com/es-es/brands/copelandhttps://www.bitzer.de/websoftware/https://www.gea.com/es/products/gea-spduo.jsphttps://www.danfoss.com/es-es/service-and-support/downloads/dcs/coolselector-2/#taboverviewhttp://www.frimetal.eshttp://www.fripanel.comhttp://www.carrier.eshttps://www.pecomark.com/https://www.danfoss.com/es-es/https://cryostar.com/https://www.engineering-airliquide.com/es/relicuefaccion-gas-evaporado-boghttps://www.wartsila.com/products/marine-oil-gas/gas-solutions/lng-solutions/wartsilabog-reliquefaction</p>
------------------------------------	--

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Termodinámica/631111209

Termotecnia e Mecánica de Fluídos/631111203

Materias que se recomenda cursar simultaneamente

Materias que continúan o temario

Termodinámica/631111209

Física/631111105

Termotecnia e Mecánica de Fluídos/631111203

Observacións

(*A Guía docente é o documento onde se visualiza a proposta académica da UDC. Este documento é público e non se pode modificar, salvo casos excepcionais baixo a revisión do órgano competente dacordo coa normativa vixente que establece o proceso de elaboración de guías