

Faculdade : Manutenção de materiais



Sigla : TBORGO

Opção : Técnico de refrigeração e ar condicionado

Nível: Bac Pro

Pré-requisitos:

Oportunidades :

Os diplomados trabalham nas empresas de instalação, fabrico de sistemas energéticos ou frigoríficos para os alimentos, nas empresas de serviços e manutenção, na grande distribuição ou nas comunidades territoriais.

Descrição:

Este bac pro permite trabalhar no sector industrial da produção de frio e na manutenção da cadeia de frio para a conservação dos alimentos. Os titulares deste diploma são capazes de planear, preparar e executar a montagem de todas as partes dos sistemas frigoríficos antes da sua colocação em serviço. Também sabem como manter, inspeccionar, verificar os sistemas instalados, repará-los em caso de falha técnica, controlar o seu trabalho e registar a actividade no registo normalmente associada a qualquer instalação. Devem cumprir sempre as normas de protecção ambiental, qualidade, segurança e eficiência energética. Estes profissionais trabalham normalmente sozinhos nas instalações do cliente e, portanto, realizam o seu trabalho de forma completamente independente.

Qualidade e competências :

O bacharelato profissional em refrigeração e ar condicionado forma estudantes a saber como montar e colocar em funcionamento o sistema de ar condicionado de um edifício ou como manter o equipamento de refrigeração na indústria alimentar.

O aluno aprende a efectuar a manutenção de sistemas de refrigeração industrial ou de ar condicionado: ajuste, afinação, resolução de problemas, e a modificar o equipamento a fim de melhorar o seu desempenho.

As competências adquiridas durante o curso de formação permitem-lhes planear o local, acompanhar os trabalhos, participar em testes e iniciar instalações, adaptando-se às condições do local, trabalhando em equipa e respeitando as regras de saúde e segurança.

Além disso, estão preparados para comunicar com clientes, fabricantes e fornecedores (informando-os sobre as regras de bom funcionamento, etc.). A sua actividade é orientada para o serviço, e requer saber como ter em conta os desenvolvimentos tecnológicos para satisfazer uma clientela preocupada com a conservação dos alimentos.