



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL  
Secretaría de Extensión y Cultura

**Programa de Formación y Capacitación Laboral**

# **Reparación y Mantenimiento de Refrigeración: heladeras familiares**

**2026**

**1. DENOMINACIÓN DE LA PROPUESTA: Reparación y Mantenimiento de Refrigeración: heladeras familiares**

**2. EQUIPO DOCENTE:** Gaetano, Iván Eduardo.

**3. ESTRUCTURA CURRICULAR:**

Propuesta: <b>Reparación y Mantenimiento de Refrigeración: heladeras familiares</b>	
<p><b>ALCANCE DE LA PROPUESTA:</b></p> <p>El egresado del curso de Refrigeración de Heladeras familiares estará capacitado para realizar trabajos en domicilios particulares, talleres, o empresas de servicio técnico de mediana complejidad, trabajos en obra básicos, construcción y objetos simples, reparaciones básicas, siempre aplicando las normas de seguridad e higiene vigentes. Estará en condiciones de prestar servicios de mantenimiento de baja complejidad en viviendas y comercios, pudiendo operar con autonomía profesional en los procesos constructivos mencionados.</p>	
<b>Cupo</b>	10 Alumnos
<b>Duración del Curso</b>	17 Semanas Total 102 Horas reloj
<b>Días y Horarios de cursado</b>	Lunes de 19.15 a 22.00hs. Martes de 19.15 a 22.00hs Miércoles de 19.15 a 22.00hs
<p><b>DESTINATARIOS</b></p> <p>El curso está dirigido a todas aquellas personas mayores de 18 años interesadas en capacitarse para poder realizar trabajos de Refrigeración de Heladeras familiares. Se requiere que el aspirante tenga los estudios primarios completos.</p> <p>Las habilidades con que debe contar el aspirante se evaluarán de forma conjunta con las capacidades cognitivas, para determinar previamente si está habilitado a realizar el curso.</p>	

**4. JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA**

Debido al incremento de la demanda de personal capacitado, se piensa en la presente propuesta como alternativa para satisfacer la misma, posibilitando al cursante trabajar en relación de dependencia, en forma independiente y posibilita aquellos que quieran capacitarse como una primera etapa para la especialización en docencia. Por todo lo antes mencionado creemos que es importante contar con una capacitación en Refrigeración de Heladeras familiares destinada a cubrir necesidades de personas con distintas capacidades que buscan formarse para insertarse en el mercado de trabajo, mejorando con esto sus posibilidades de inclusión social.

**5. OBJETIVO del CURSO:**

- Desarrollar habilidades y técnicas necesarias para un correcto trabajo con la Refrigeración de Heladeras familiares creando distintos tipos de objetos y atendiendo a las normas de higiene y seguridad.

- Desarrollar habilidades y técnicas para identificar cada componente de la heladera y aprender a diagnosticar las fallas eléctricas, mecánicas y electrónicas más comunes.
- Desarrollar habilidades para la aplicación de la teoría básica detrás del proceso de enfriamiento, incluyendo el ciclo frigorífico y sus componentes.
- Desarrollar habilidades y técnicas para conocer las diferencias y particularidades de los sistemas de refrigeración convencionales y los sistemas No Frost, incluyendo sus aspectos eléctricos y electrónicos.
- Aplicar las normas de seguridad e higiene en todo tipo de trabajo que se realice.
- Reconocer los distintos materiales, sus propiedades, su forma de clasificación y selección, que les permita evaluar su uso más apropiado de acuerdo al trabajo a realizar.
- Adquirir habilidades, destreza manual para el uso de máquinas y herramientas en la aplicación de distintas técnicas acorde al trabajo a realizar.
- Prever riesgos potenciales y poner en práctica todas las Normas de Seguridad e Higiene Laboral en el transcurso de las actividades del taller.

## 6. CONTENIDOS Generales.

- Materiales. Varillas de plata. Protector térmico. Componentes de heladeras
- No frost..
- Pegamentos y adhesivos.
- Elementos de fijación.
- Procesos de medición, armado y soldadura.
- Herramientas manuales.
- Máquinas herramientas de mano.
- Máquinas herramientas especiales
- Terminaciones, protecciones y acabados.

## 7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN, CONDICIONES DE APROBACIÓN y ESCALA

Se evaluará al/ a la estudiante de acuerdo a: las competencias interpersonales, de conocimiento y laborales. Si el/la estudiante aprobara las mismas de manera inicial y/o en desarrollo, recibirá un certificado de: Auxiliar refrigeración de heladeras familiares. Si fuera el caso que el/la estudiante aprobara las competencias de manera lograda y/o sobresaliente, recibirá un certificado de aprobación del curso de referencia.

### Planilla de Evaluación de Competencias Interpersonales

Competencia Interpersonal	Indicadores	Inicial	En desarrollo	Logrado	Sobresaliente	No logrado	Observaciones
Comunicación asertiva	Expresa ideas de forma clara y respetuosa, escucha activamente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Empatía	Reconoce emociones en los demás y responde de manera adecuada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Trabajo colaborativo	Coopera con el grupo, respeta turnos, comparte responsabilidades.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Resolución de conflictos	Maneja desacuerdos de forma constructiva, busca consensos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Liderazgo positivo	Motiva a otros, orienta con respeto y fomenta la participación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Tolerancia y respeto	Acepta diversidad de opiniones y diferencias individuales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Actitud solidaria	Brinda apoyo a compañeros y colabora en situaciones de necesidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

### Planilla de Evaluación de Competencias de Conocimiento

Competencia de Conocimiento	Indicadores	Inicial	En desarrollo	Logrado	Sobresaliente	No logrado	Observaciones
Comprensión de conceptos	Identifica y define correctamente los conceptos centrales de la unidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Aplicación de saberes	Aplica los conocimientos adquiridos a situaciones o problemas concretos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Relación entre contenidos	Establece vínculos entre distintos contenidos y temáticas vistas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Argumentación	Fundamenta sus respuestas con	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

	coherencia y pertinencia teórica.						
Resolución de problemas	Propone soluciones o respuestas fundamentadas a situaciones problemáticas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Producción de conocimiento	Integra información para elaborar ideas propias, reflexiones o conclusiones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

### Planilla de Evaluación de Competencias Laborales

Competencia Laboral	Indicadores	Inicial	En desarrollo	Logrado	Sobresaliente	No logrado	Observaciones
Responsabilidad	Cumple con horarios, entrega tareas a tiempo, asume compromisos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Trabajo en equipo	Colabora con otros, escucha y respeta opiniones, contribuye al logro grupal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Comunicación	Expresa ideas con claridad, escucha activamente, utiliza lenguaje adecuado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Iniciativa	Propone ideas, busca soluciones, se anticipa a problemas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Adaptabilidad	Se ajusta a cambios, enfrenta situaciones nuevas con flexibilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Organización del trabajo	Planifica y gestiona tareas, prioriza actividades, cuida recursos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Calidad en la tarea	Realiza el trabajo con precisión, cuidado y mejora continua.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Seguridad e higiene	Respetar normas de seguridad, cuida materiales, previene riesgos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

### 7.2. Condiciones de Aprobación:

El CURSO se acreditará con una asistencia mínima del 80% y una NOTA FINAL de aprobación correspondiente al promedio entre las evaluaciones antes presentadas y según la escala abajo descripta.

### 7.3. Escala según RESOLUCIÓN C.S. U.N.L. Nº: 223/06:

Nota (*)	Valoración
De 1 a 5	Insuficiente
6	Suficiente
7	Bueno
8	Muy Bueno
9	Distinguido
10	Excelente

\* Con Nota de 1 a 5 el alumno no aprueba.