

- Empresas instaladoras y mantenedoras.
- Régimen sancionador.

TEMA 12.- INSTRUCCIÓN TÉCNICA 1: Diseño y dimensionado.(RITE)

- Exigencia de Bienestar e Higiene.
- Exigencia de Eficiencia Energética.
- Exigencia de Seguridad.

TEMA 13.- INSTRUCCIÓN TÉCNICA 2: Montaje.(RITE)

- Pruebas.
- Ajuste y equilibrado.
- Eficiencia energética.

TEMA 14.- INSTRUCCIÓN TÉCNICA 3: Mantenimiento y uso.(RITE)

- Mantenimiento y uso de las instalaciones.
- Programa de mantenimiento preventivo.
- Programa de gestión energética.
- Instrucciones de Seguridad.
- Instrucciones de manejo y maniobra.
- Instrucciones de mantenimiento.
- Limitación de temperaturas.

TEMA 15.- INSTRUCCIÓN TÉCNICA 4: Inspección.(RITE)

- Generalidades.
- Inspecciones periódicas de eficiencia energética.
- Periodicidad de las inspecciones de eficiencia energética.

TEMA 16.- REAL DECRETO 138/2011, de 4 de febrero, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas. (RSIF)

- Disposiciones generales.
- Refrigerantes, fluidos secundarios, sistemas de refrigeración, locales de emplazamiento e instalaciones.
- Profesionales habilitados y empresas frigoristas.
- Titulares y requisitos de las instalaciones frigoríficas.

TEMA 17.- INSTRUCCIÓN IF-04: Utilización de los diferentes refrigerantes. (RSIF)

- Generalidades.
- Criterios para la selección del refrigerante.
- Utilización de los refrigerantes en función del emplazamiento.

TEMA 18.- INSTRUCCIÓN IF-09: ensayos, pruebas y revisiones previas a la puesta en servicio. (RSIF)

- Ensayos y puesta en servicio.

TEMA 19.- INSTRUCCIÓN IF-10: Marcado y documentación. (RSIF)

- Marcado.
- Documentación.

TEMA 20.- INSTRUCCIÓN IF-14: Mantenimiento, revisiones e inspecciones periódicas de las instalaciones frigoríficas. (RSIF) - Mantenimiento.

- Revisiones periódicas obligatorias.
- Inspecciones periódicas de las instalaciones.

TEMA 21.- INSTRUCCIÓN IF-17: Manipulación de refrigerantes y reducción de fugas en las instalaciones frigoríficas. (RSIF)

- Manipulación y gestión de refrigerantes.
- Reducción de fugas en las instalaciones frigoríficas.

TEMA 22.- REAL DECRETO 115/2017, de 17 de febrero, por el que se regula la comercialización y manipulación de gases fluorados y equipos basados en los mismos, así como la certificación de los profesionales que los utilizan y por el que se establecen los requisitos técnicos para las instalaciones que desarrollen actividades que emitan gases fluorados:

- Disposiciones generales.
- Comercialización y manipulación de gases fluorados y equipos basados en los mismos, y certificación de los profesionales que los utilizan.
- Requisitos de las instalaciones que emiten gases fluorados.