

Revisão da P1

Dados de Identificação	
Professores:	Eduardo Palhares Júnior
Disciplina:	Tecnologia de Refrigeração de Alimentos
Turma:	6º Semestre - Noturno
Data:	7 de junho de 2017

1 Produção e Estocagem de Gelo

1. Qual é a definição de gelo?
2. Quanto às características gerais como deve ser a água para produção de gelo para consumo?
3. Defina o processo de termoacumulação.

2 Câmaras Frigoríficas

1. Qual a definição de câmaras frigoríficas?
2. Qual a finalidade do isolante térmico?
3. Quais as fontes de carga térmica em uma câmara frigorífica?

3 Psicometria e Tratamento do Ar

1. Defina Psicometria.
2. O que é umidade específica (absoluta)?
3. O que é carta psicométrica? Para que serve?

4 Manutenção e Segurança

1. Cite três dispositivos de segurança e explique sua função.
2. Quais os três tipos de manutenção que podem ser aplicados e explique cada um.
3. Cite as diferenças entre degelo elétrico e degelo a gás.

Referências

- [1] DOSSAT, R. J. **Princípios de Refrigeração** Hemus Ed., 882 p., 2004
- [2] NEVES FILHO, L. C. **Resfriamento, congelamento e estocagem de alimentos** São Paulo: ABRAVA/IBF/SINDRATAR, 1991
- [3] GAVA, A.. **Princípios da Tecnologia dos Alimentos** São Paulo: Ed. Nobel, 1978.
- [4] NEVES FILHO, L. C. **Alimentos e Refrigeração** UNICAMP FEA/ IBF, 390 p., rev.2003