

Plano de Seminário da P2

Dados de Identificação	
Professores:	Eduardo Palhares Júnior
Disciplina:	Tecnologia de Refrigeração de Alimentos
Turma:	6º Semestre

1 Objetivos

Apresentação dos principais conceitos e técnicas apropriadas para o resfriamento, congelamento e estocagem de alimentos.

2 Conteúdos

tema 1 - Automatização de Instalações Frigoríficas: Teoria e Controles;

tema 2 - Automatização de Instalações Frigoríficas: Exemplos de Controle;

tema 3 - Produção e Estocagem de Gelo;

tema 4 - Câmaras Frigoríficas;

tema 5 - Psicometria e Tratamento do Ar;

tema 6 - Manutenção e Segurança;

3 Procedimentos metodológicos

40 à 60 minutos - Apresentação do tema escolhido

05 à 10 minutos - Destinado à perguntas dos colegas

20 à 30 minutos - Atividade individual a ser aplicada aos colegas

4 Recursos didáticos

Infraestrutura da sala de aula e quaisquer recursos adicionais que o grupo julgar útil.

5 Avaliação

- Apresentação do seminário
- Preparação da atividade
- Disponibilidade dos Slides (no final de semana posterior a apresentação)

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: ABRVA/IBF/SINDRATAR, 1991
- [3] GAVA, A.. **Princípios da Tecnologia dos Alimentos** São Paulo: Ed. Nobel, 1978.
- [4] NEVES FILHO, L. C. **Alimentos e Refrigeração** UNICAMPFEA/ IBF, 390 p., rev.2003