

Avaliação P1

Dados de Identificação	
Professores:	Eduardo Palhares Júnior
Disciplina:	Tecnologia de Refrigeração de Alimentos
Turma:	6º Semestre - Noturno
Data:	7 de outubro de 2016
Dados do Aluno	
Nome:	
Assinatura:	
RA:	

Observações sobre a avaliação

- Cada questão vale até 2 pontos.
- A resolução é individual e sem consulta.
- O preenchimento deve ser à caneta com letra legível.
- Após o início, o tempo de permanência mínimo na sala é de 2 horas.
- É vetada a comunicação entre alunos, bem como a utilização de meios eletrônicos como celulares, notebooks, tablets, etc...

O descumprimento de qualquer uma das regras implicará na eliminação da avaliação a atribuição da **nota 0**.

Declaro que li e concordo com as regras estabelecidas.

.....

1 Explique a importância da refrigeração em alimentos?

2 Quais medidas devem ser tomadas para o controle de umidade em câmaras frigoríficas?

3 Cite três fatores prejudiciais à qualidade das frutas e hortaliças no processo de pré e pós-colheita.

4 Quais os quatro principais tipos de resfriamento rápido?

5 Quais são as cargas consideradas em cálculos de carga térmica?

BONUS - Explique o que é um condensado de Bose-Einstein e qual sua importância.

Boa Prova!!!