

## Plano de Seminário da P1

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** - Resfriamento e Congelamento;

**tema 2** - Estocagem e Distribuição Frigorificadas;

**tema 3** - Perda de Peso e Controle de Umidade na Estocagem;

**tema 4** - Resfriamento Rápido de Frutas e Hortaliças;

**tema 5** - Seleção e Operação de um Sistema Frigorífico;

**tema 6** - Conservação e Recuperação de Energia;

### 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: 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** UNICAMPFEA/ IBF, 390 p., rev.2003