

Revisão da P2

Dados de Identificação	
Professores:	Eduardo Palhares Júnior
Disciplina:	Tecnologia de Refrigeração de Alimentos
Turma:	6º Semestre - Noturno
Data:	22 de novembro de 2016

1 Conservação de energia

1. O que significa conservação de energia?
2. O que significa energia útil?
3. Cite três formas de conservação de energia em equipamentos da cadeia do frio?

2 Produção e estocagem de gelo

1. Cite três formas de produção de gelo?
2. Qual a importância no tratamento da água que será utilizada para produção de gelo para ingestão?
3. Quais são as principais demandas para a produção de gelo?

3 Câmaras frigoríficas

1. Qual a finalidade de uma antecâmara?
2. Quais os métodos de expansão de refrigerante encontrados nas câmaras?
3. O que são soluções eutéticas e qual sua finalidade?

4 Psicometria e tratamento de ar

1. Na psicometria, qual o significado de TBS?
2. Na psicometria, qual o significado de TBU?
3. O que ocorre durante o processo de aquecimento ou resfriamento a seco?

5 Manutenção e segurança

1. Quais os três principais tipos de manutenção?
2. Cite três competências desejadas pelo mercado de trabalho na área de manutenção.
3. Qual tipo de manutenção é responsável exclusivamente pela correção de falhas?

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