

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Ano/Semestre
2014.1

I – Identificação

Centro		
Ciências Agrárias		
Departamento		
Engenharia de Pesca		
Disciplina	Código	Créditos/Carga Horária
Tecnologia do Frio e do Calor	AE0326	04/64 Aulas Teóricas: 04/64 Aulas Práticas: Estágio:

II – Ementa

Características gerais e específicas dos processos de obtenção de frio e de calor. Principais aparelhos do ciclo de refrigeração e psicometria. Cálculo básico de ciclo de refrigeração, dimensionamento de compressor, condensador, evaporador, válvula de expansão. Cadeia de frio para produtos congelados e cálculo de vida útil. Funcionamento e mecanismo de caldeiras e seu uso para alimentos.

III - Descrição do Conteúdo

1. Características gerais e específicas dos processos de obtenção de frio e de calor.
2. Principais aparelhos do ciclo de refrigeração e psicometria.
3. Cálculo básico de ciclo de refrigeração, dimensionamento de compressor, condensador, evaporador, válvula de expansão.
4. Cadeia de frio para produtos congelados e cálculo de vida útil.
5. Funcionamento e mecanismo de caldeiras e seu uso para alimentos.

IV – Bibliografia

Básica

- BAZZO, Edson. Geração de vapor. 2. ed. rev. e ampliada. Florianópolis: Ed. da UFSC, [1995]. 216 p. (Didática)
- DOSSAT, Roy J. Princípios de refrigeração: teoria, prática, exemplos, problemas, soluções. [São Paulo]: Hemus, 2004. 884 p.
- FELLOWS, P. Tecnologia do processamento dos alimentos: princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p.
- ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A.; CAMBERO RODRÍGUEZ, María Isabel. Tecnología de los alimentos: Volume II Alimentos de origen animal. Madri; Espanha: Editorial Sintesis, [2005]. 2v.
- STOECKER, W. F. Refrigeração industrial. São Paulo, SP: Edgard Blücher: 2002. 371 p.