

Reconversão equipamentos de frio na produção alimentar tendo em vista o uso eficiente da energia

Código	
Área temática	Transição climática e transição industrial
Objetivos	Capacitar para a utilização de tecnologias de produção de frio no setor alimentar
Requisitos	Nenhum (mas mais dirigido para Quadros Superiores na área Alimentar)
Público-alvo	Jovens e Adultos
N.º potencial de interessados	20
N.º de horas	60
N.º de edições	3
Follow up	Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
Conteúdos programáticos	Sistemas de Unidades. Propriedades Termodinâmicas. Modos de transmissão de calor. Balanços de energia. Cargas térmicas de uma câmara frigorífica. Fundamentos de sistemas de Refrigeração. Equipamentos de frio no setor comercial e Industrial
Corpo docente	1 professor PV (Física) 1 técnico de frio
Parceiros	Cooperativa Agrícola de Viseu. Casa Prisca
Metodologias de aprendizagem	Sessões expositivas sobre conceitos de transmissão de calor. Princípios de funcionamento dos sistemas de refrigeração. Equipamentos. Sistemas alternativos. Análises de casos práticos com vista ao aumento da eficiência energética. Desenvolvimento de um trabalho aplicado de reconversão de equipamento e análise energética.
Modalidade	i) híbrido (45 h distância, 15 h presencial)
Equipamentos necessários	Auditório, laboratório, visitas a Unidades de produção de frio (Beiragel, Cooperativa de Frutas de Viseu. Necessidade de Aquisição de uma Bancada didática de sistema de refrigeração (com câmara frigorífica demonstrativa).
Potencial de empregabilidade	100%