

## **PROGRAMA FORMAÇÃO TÉCNICA**

**MANHÃ**  
**(10h00 às 13h00)**

### **TEMA:**

#### **Ventilação Eficiente de Cozinhas Profissionais**

#### **PARTE 1 – CONCEITOS BÁSICOS DE INSTALAÇÃO E MONTAGEM**

- 1.1. Objectivos da Ventilação: QAI, conforto térmico e eficiência energética
- 1.2. Física do ar: constituição e comportamento com a temperatura
- 1.3. Conceitos básicos de Mecânica dos Fluidos. Lei de Bernoulli simplificada
- 1.4. Grandezas e unidades de medida: caudal, pressão, velocidade, ruído
- 1.5. Leis, regulamentos e normas aplicados à Ventilação: RSECE, ENs, NP e guias da OMS
- 1.6. Abordagem às normas, regras e critérios de dimensionamento: RSECE, HACCP, EN 13779, EN NP 4415, NP 1037-4 e VDI 2052 – Cálculo e determinação do caudal eficiente. Pesquisa do MIT. Resultados.

#### **PARTE 2 – NOVA METODOLOGIA DE CONCEPÇÃO E PROJECTO**

- 2.1. Teoria da pluma térmica. Resultados da investigação mais recente.
- 2.2. Instalação correcta de hotes parietais, centrais, proximidade e fornos:
  - Hotes do tipo I e tipo II. Diferenças, vantagens e inconvenientes.
  - Aspectos construtivos
  - Conformidade/não conformidade. Resolução possível de problemas actuais de não conformidade
- 2.3. Parâmetros de funcionamento de uma cozinha profissional
- 2.4. Explicação da metodologia de cálculo de caudais e cargas térmicas pelo:
  - A - Carga Térmica – VDI 2052 (Cozinhas da Restauração e Hotelaria). Explicação científica
  - B – Método da Aspiração/ IMC – Churrasqueiras e take away
- 2.5. Projecto de Instalações de Ventilação na Cozinha Profissional. Exigência do RSECE.
- 2.6. Apresentação de casos práticos

**TARDE**  
**(14h30 às 17h00)**

### **TEMA:**

#### **Fornos Mistos**

1. Apresentação da gama de fornos
2. Instalação dos fornos
3. Parametrização das placas (manual de serviço)
4. Ensaio prático nos fornos
5. Componentes / Resolução de avarias
6. Esclarecimento de dúvidas