

Noviembre de 2012

Nº 19

NEWSLETTER



3 DE DICIEMBRE, 19:30 HS.

NOCHE DE ASHRAE

*INVITAMOS A LAS EMPRESAS A
PARTICIPAR COMO SPONSORS*



**EL CONQUISTADOR HOTEL
SUIPACHA 948, C.A.B.A.**

Consultas y reservas: a.s.h.r.a.e@fibertel.com.ar—Tel.:4343-1560

NOCHE DE ASHRAE

3 de Diciembre 19,30 hs.
El Conquistador Hotel, Suipacha
948, C.A.B.A.

¡Participe como Sponsor!



NOCHE DE ASHRAE

Sea el próximo Sponsor en sumarse!!

SPONSORS PLATINO



Se acerca la Noche de ASHRAE y queremos invitar a las empresas a sumarse con su Auspicio para que todos los miembros y amigos del Capítulo Argentino de ASHRAE podamos reunirnos y compartir una velada.



SPONSORS PLATA



Un nuevo SPONSOR PLATINO ha confirmado su participación. Le damos la bienvenida a



SPONSORS BRONCE



SU LOGO PUEDE ESTAR AQUI

Consulte cómo participar en el archivo adjunto.

CARTA DEL RESEARCH PROMOTION CHAIR A LOS LECTORES



Estimados Colegas:

*La **Noche de ASHRAE** será un evento que reunirá a todos los Socios y amigos para compartir un cocktail, y al que asistirán, también, posibles nuevos miembros a los que invitaremos a integrarse a esta Sociedad.*

El Capítulo solicitará la colaboración de todos uds., no sólo con su valiosa presencia, sino también con su contribución para reunir dinero para Research Promotion, y contribuir de esta forma, a que ASHRAE pueda continuar con el desarrollo de estándares para la industria.

Por tal motivo, ese día estaremos realizando venta de rifas para la realización de sorteos de premios sorpresa, y desde ya, esperamos contar con la colaboración de todos los presentes.

Saludos cordiales,



Javier Korenko Chmielewski

**Research Promotion Chair
ASHRAE ARGENTINA CHAPTER**

EL REDISEÑO DE LOS HOSPITALES

Este extracto esta tomado del artículo del mismo nombre que apareció en ASHRAE Journal, vol. 54, núm. 6, junio de 2012 y traducido por el Capítulo de España.

Por Paul Marmion, P.Eng., miembro permanente de ASHRAE. Paul Marmion, P.Eng., es Director Gerente de Stantec Consulting en Vancouver, BC, Canadá

Los Hospitales, con sus tasas de ventilación alta y su ocupación permanente 24 horas al día, 7 días a la semana y 365 días /año, consumen más energía que la mayoría de los otros tipos de edificios.

Un hospital de cuidados intensivos como el Hospital Regional de Abbotsford y el centro de cáncer (ARHCC), una instalación de 355 millones de dólares de inversión ,con 300 camas de cuidados intensivos, nueve quirófanos, maternidad y servicios pediátricos, resonancias médicas, tratamiento de cáncer por radiación y un sinfín de personal auxiliar y servicios al paciente, no es una excepción. Para reducir la cantidad de energía consumida dentro de esta instalación de 61 756 m2 era necesario reconsiderar las prácticas típicas de diseño de los hospitales.

El proceso de asociación público-privada (P3) creó un equipo integrado, formado por los organismos de financiación, la propiedad, arquitectos, ingenieros, grupos de usuarios, contratistas y operadores del edificio. Sus esfuerzos se materializaron en un hospital de cuidados intensivos que utiliza 34% menos energía que un edificio que cumple con el código equivalente y se reflejaron en un ahorro anual de \$ 475.000, que durante el contrato de 30 años con la P3 alcanza los \$ 14.250.000 que pueden ser reinvertidos en el mejor cuidado de los pacientes.

Bajo el contrato de P3, el diseño del hospital tuvo que conseguir al menos tres puntos LEED de energía que requieren un rendimiento energético del hospital por lo menos un 25% mejor que la norma ASHRAE 90.1-1999, como código básico de construcción. En el momento del diseño, este objetivo propuesto se consideró un reto para un hospital de cuidados intensivos de diseño verde.

Para lograr los tres puntos de energía LEED y validar el consumo de energía necesario para el funcionamiento del hospital, muchas posibles ECM (medidas de conservación de energía) fueron analizadas por el equipo de diseño con la asistencia de un consultor especialista en energía para el proyecto, utilizando precios de contratos y un avanzado software de simulación para lograr el mejor equilibrio entre eficiencia energética y costos equivalentes.

Los resultados del análisis fueron validados mediante las propias bases de datos de consumo de energía de los proyectistas y un software de calculo de consumos energéticos. Además de los objetivos de consumo de energía, el contrato de P3 requiere que el operador del hospital establezca un nivel de "referencia" para el costo del consumo de energía del hospital de manera que pueden hacerse después conciliaciones anuales de la facturación real de la energía consumida y así validar el consumo real de energía para el funcionamiento del hospital. El contrato estipulaba también recompensas asociadas y sanciones basadas en los resultados de la conciliación anual. Estos requisitos estrictos hicieron que el trabajo de simulación del consumo de energía fuera crítico con consecuencias reales.

Un resumen de los resultados del estudio inicial de energía se muestra en la tabla 1.

El criterio de diseño para el hospital era:

Calefacción: 1% fuera de la temperatura de diseño -10 ° C en enero
Calefacción grados-día por debajo de 18 ° C = 3100 (5580 grados- día por debajo de 65°F);
Enfriamiento: 2.5% fuera de las temperaturas de diseño de 29 ° C BS y 20 ° C BH en julio; y
Lluvia anual 1600 mm.

Cuando se trata de la eficiencia energética de un edificio, el proceso comienza con el diseño de una envolvente del edificio de alto rendimiento. Para este edificio, el diseño había utilizado vidrio low-e, relleno de argón con coeficientes de sombreado selectivo para el control de la envolvente tanto para las cargas de calefacción como de enfriamiento. Esto se complementa con un sistema de iluminación energéticamente eficiente con una densidad de potencia de 8.9 Wm² (0.8 Wft²) en comparación con una densidad de un hospital típico de 15.3 Wm² (1.4 Wft²). El siguiente paso fue desarrollar un sistema de climatización eficiente y rentable que reduzca la energía de funcionamiento del hospital y, al mismo tiempo, cumpla con todos los códigos y estándares aplicables de hospitales cumpliendo con los requisitos de LEED para la calidad del aire interior y el confort térmico.

Debido a los 30 años de validez de las cláusulas del contrato P3 y a las garantías de costo de operación, todas las estrategias de ahorro de energía empleadas tuvieron que basarse en tecnologías comprobadas con repetitividad y fiabilidad a largo plazo. El uso del agua del acuífero existente para la bomba de calor de calefacción y refrigeración, por ejemplo, se consideró que era demasiado arriesgado, aunque tiene una amortización rápida y fácilmente habría logrado los tres puntos de energía LEED.

Citación: ASHRAE Journal, vol. 54, núm. 6, junio de 2012 © 2012

Para leer el artículo completo:

Los miembros de ASHRAE tienen libre acceso al texto completo en PDF del artículo.
Los no miembros pueden adquirir características de la librería de ASHRAE. O bien, unirse a ASHRAE Traducido por ASHRAE Spain Chapter.

ASHRAE, fundada en 1894, es una sociedad de tecnología de la edificación con más de 50.000 miembros en todo el mundo. La Sociedad y sus miembros se centran en los sistemas de edificación, eficiencia energética, calidad del aire interior, la refrigeración y la sostenibilidad en la industria.

A través de la investigación, la redacción de normas, la publicación y la educación continua, **Conformaremos el Mañana, construyendo nuestro entorno Hoy.**

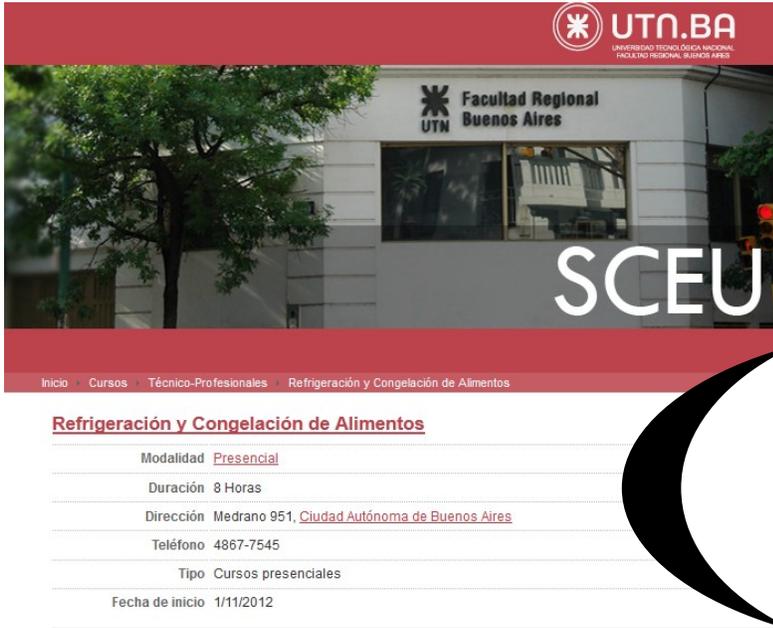
ASOCIESE A ASHRAE

Y obtenga los beneficios que brinda a sus miembros

CUOTA ANUAL MIEMBROS: U\$S 190,00

CUOTA ANUAL ESTUDIANTES: U\$S 20,00

La inscripción se realiza en el sitio web: www.ashrae.org



UTN.BA
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL
FACULTAD REGIONAL BUENOS AIRES

Facultad Regional
UTN
Buenos Aires

SCEU

Inicio · Cursos · Técnico-Profesionales · Refrigeración y Congelación de Alimentos

Refrigeración y Congelación de Alimentos

Modalidad	Presencial
Duración	8 Horas
Dirección	Medrano 951, Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Teléfono	4867-7545
Tipo	Cursos presenciales
Fecha de inicio	1/11/2012

NOTICIAS DEL COMITÉ TECHNOLOGY TRANSFER

CURSO “REFRIGERACION Y CONGELACION DE ALIMENTOS” EN LA UTN-FRBA

PRESENTACIÓN

La refrigeración se utiliza para disminuir la velocidad de las transformaciones microbianas y bioquímicas en el alimento. De esta manera, se puede extender la vida útil tanto de los alimentos frescos como de los elaborados. Los alimentos refrigerados conservan todo el valor nutritivo y las características organolépticas del alimento original.

En la congelación, una proporción elevada del agua del alimento cambia su estado de líquido a sólido, inmovilizándose en forma de hielo y aumentando la concentración de solutos del resto del agua no congelada. De este modo se reduce la actividad de agua del alimento. En este proceso, la conservación se consigue por un efecto combinado de la baja temperatura y una menor actividad de agua respecto del alimento original, con la ventaja que las características nutricionales y organolépticas apenas resultan afectadas.

OBJETIVOS

Con el dictado de este curso se pretende transmitir a los profesionales y técnicos, los fundamentos de la refrigeración y congelación de alimentos con arreglo a nuestro mercado y tendencias mundiales.

Se introducirá al alumno en los principios que regulan los cambios en los alimentos no conservados y en cuáles son las mejores condiciones de procesamiento para los distintos tipos de alimentos, haciendo hincapié en el equipamiento utilizado en cada caso.

DESTINATARIOS

Este curso está destinado principalmente a profesionales, técnicos y personal involucrado en el procesamiento y

METODOLOGÍA DE TRABAJO

La organización de los contenidos se formula en esquemas jerárquicos y relacionables, partiendo de los conceptos más generales y avanzando progresivamente hacia los más específicos.

Las clases serán de tipo participativas, permitiendo que el alumno elabore conclusiones sobre los temas que se van desarrollando, discutiéndolas con el docente y sus pares.

Las clases se desarrollarán alternando la base de las tecnologías con ejemplos de aplicaciones industriales, con el objetivo de vincular los contenidos teóricos con la práctica profesional.

TEMARIO

- **Unidad 1** Principios de refrigeración y congelación de alimentos. Qué pasa en un alimento de alto contenido en agua que no es mantenido en condiciones adecuadas. Procesos alternativos de conservación.

- **Unidad 2** Refrigeración de alimentos. Aspectos específicos de la refrigeración de carnes y hortifrutícolas. Comidas preparadas y pastas. Equipamiento.

- **Unidad 3** Congelación de alimentos. Aspectos específicos de la congelación de alimentos. Carnes y hortifrutícolas. Comidas preparadas y panificados. Equipamiento.

CRONOGRAMA DE CLASES

Día 1/11 Unidad 1 (completa) y Unidad 2 (primera parte)

Día 2/11 Unidad 2 (segunda parte) y Unidad 3 (completa)

EVALUACIÓN

Al alumno se le otorgará un certificado por asistencia.

DURACIÓN

8 horas

DOCENTE

Dr. Rodolfo Horacio Mascheroni

CTTC CHAIR del CAPITULO ASHRAE ARGENTINA

Fernando Daima

ASHRAE WINTER CONFERENCE
Congreso y Exposición sobre Aire Acondicionado,
Calefacción y Refrigeración
26 al 30 de Enero de 2013 en Dallas, Texas



Image courtesy of Dallas CVB

<http://www.ashrae.org/File%20Library/docLib/Dallas/>

[Registration Form \(PDF\)](#)



feel the elements of
CHILLVENTA 2012

**FERIA INTERNACIONAL Y
 CONGRESO CHILLVENTA 2012**

La Feria CHILLVENTA 2012 se llevó a cabo del 9 al 11 de Octubre en la Ciudad de Nüremberg, Alemania. El Presidente de ASHRAE, Ing. **Thomas Watson** estuvo en la Ceremonia Inaugural. También asistió el Director At Large, Ing. Roberto R. Aguiló,

ASHRAE ofreció dos workshops sobre cómo Reducir la Energía en Centros de Datos y Cómo Diseñar NZEB (Net Zero Energy Buildings).



Thomas Watson en la Ceremonia Inaugural de CHILLVENTA 2012



Thomas Watson, Presidente de ASHRAE y **Roberto R. Aguiló**, Director At Large de ASHRAE, en Nüremberg.

CLIMATICA REFRI-ARG ❄️

:: Jornadas de Capacitación :: Muestra de Productos, Accesorios y Servicios ::
 :: Cursos y Seminarios :: Rondas de Negocios :: Turismo :: Encuentro de Golf ::

La próxima edición de Climática Refri-Arg se realizará el 8 y 9 de Mayo de 2013 en el Complejo Cultural Domo del Centenario en la Ciudad de Resistencia, Provincia del Chaco. La inscripción e información se hace en el sitio web:

http://www.climatica.com.ar/info_chaco.html

PROXIMOS EVENTOS DEL CAPITULO ASHRAE ARGENTINA

NOCHE DE ASHRAE	3 de Diciembre 2012
Seminario en CLIMATICA sobre Sistemas de Refrigeración a cargo del Ing. Roberto R. Aguiló , Orador Distinguido y Director At Large de ASHRAE.	Abril 2013
Seminario sobre “ Congelación de Alimentos ”, con la participación de la Asociación Argentina del Frío.	Mayo 2013
ASHRAE Webcast : “ Building Energy Performance Assessment ”.	18 de Abril 2013
Seminario sobre el “ ASHRAE Standard 62 ”, dictado por el Ing. Armando Chamorro , LEED A.P.	Fecha a designar
Seminario sobre “ Procesamiento de Datos y Diseño de Instalaciones de HVAC en telecomunicaciones, criterio y consideración de cargas ”, Ing. Roberto Velasco .	Fecha a designar

COMISION DIRECTIVA Y CHAIRS DE COMITÉS

PRESIDENTE:	Ing. Carlos Mitroga
PRESIDENTE ELECTO:	Arq. Walter Silva
VICEPRESIDENTE:	Ing. Paula Hernández
TESORERO:	Ing. Pablo Sarfiel
SECRETARIO:	Sr. Esteban Baccini
VOCALES:	Sr. Alberto Alvarez
	Ing. Armando Chamorro
	Sr. Oscar Moreno

COMITÉS y CHAIRS

Research Promotion	Sr. Javier Korenko
Membership Promotion	Sr. Oscar Moreno
Student Activities	Sr. Cosme Basile
Technology Transfer	Sr. Fernando Daima
Newsletter Editor	Sr. Miguel A. Corigliano
Webmaster	Ing. Norberto Becerra
Historian	Ing. Luis Lai
Honors and Awards	Sr. Alberto Alvarez
Sustainability	Ing. Paula Hernández
YEA	Sr. Esteban Baccini

ASHRAE Capítulo Argentina

Email:

a.s.h.r.a.e@fibertel.com.ar

Web site:

www.argentina.ashraechapters.org