

PLANO DE ENSINO – 2021/1

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:				
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS	TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
EQA5313	Operações Unitárias de Transferência de Quantidade de Movimento	06216	04	72

PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)	CONTATO
Acácio Antonio Ferreira Zielinski	Segundas-feiras: 08:00 às 12:00

PRÉ-REQUISITO(S)	
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
EQA5415	Fenômenos de Transferência I

EQUIVALENTES	
ENQ5313 ou	
ENQ1303 eh ENQ1304	

CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA	
ENGENHARIA QUÍMICA E ENGENHARIA DE ALIMENTOS	

EMENTA	
Operações unitárias da indústria química e de alimentos utilizados para o transporte de fluídos; agitação e mistura, fragmentação, separação, classificação e transporte de sólidos, fluidização, separação, gás-sólido e líquido-sólido: filtração, sedimentação, centrifugação.	

OBJETIVOS	
GERAL: Conhecer os fundamentos e saber dimensionar equipamentos para realizar processos de separação baseados na quantidade de movimento entre sólidos, sólido-líquido e sólido-gás.	
ESPECÍFICOS: O estudante ao final do semestre deverá ser capaz de:	
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer o princípio de funcionamento dos principais tipos de bombas; • Saber calcular a potência e selecionar bombas; • Conhecer os sistemas de agitação, tipos de agitadores; • Saber calcular a potência dos agitadores; • Conhecer as leis para fragmentação de sólidos e o princípio de funcionamento de britadores e moinhos; • Saber interpretar os resultados da análise granulométrica e aproveitá-las para realizar cálculos de área específica, volume específico, etc. • Conhecer as leis envolvidas no movimento relativo entre corpos sólidos em um fluido (Lei de Stokes), velocidade terminal de um sólido em queda num fluido submetido a um campo de força. • Saber dimensionar equipamentos baseados na movimentação relativa entre sólido e fluido (elutriadores, sedimentadores, ciclones, centrífugas); • Conhecer as propriedades de um leito poroso e calcular perdas de carga ao longo de um leito poroso; • Aplicar as leis relativas aos meios porosos aos processo de fluidização e filtração, permitindo o dimensionamento de equipamentos para realizar tais operações; 	

- Saber selecionar filtros para vários processos industriais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Capítulo 1 – Introdução
 Capítulo 2 – Transporte de Fluidos (Bombeamento e Ventiladores)
 Capítulo 3 - Agitação e Mistura
 Capítulo 4 – Classificação e separação sólido-sólido (Caracterização de partículas)
 Capítulo 5 - Fragmentação de Sólidos
 Capítulo 6 – Movimento de uma partícula através de um fluido (Velocidade Terminal e Separações Hidráulicas)
 Capítulo 7 – Separação sólido-gás (Cyclones)
 Capítulo 8 – Separação sólido-líquido (Sedimentação e Centrifugação)
 Capítulo 9 – Fundamentos do escoamento através de meios porosos
 Capítulo 10 – Teoria da filtração

Aula	Conteúdo
1 16/06 2h	Apresentação da disciplina. Estabelecimento de objetivos Capítulo 0 – Introdução
2 18/06 2h	Capítulo 1 – Escoamento em tubos
3 23/06 2h	Capítulo 2 – Bombeamento : Funcionamento das bombas, classificação das bombas e altura de projeto (Provavelmente licença paternidade) – Profa. Patrícia
4 25/06 2h	Capítulo 2 – Bombeamento : Funcionamento das bombas, classificação das bombas e altura de projeto (Provavelmente licença paternidade) – Profa. Patrícia
5 30/06 2h	Capítulo 2 – Bombeamento : Resolução de exercícios (Provavelmente licença paternidade) – Profa. Patrícia
6 02/07 2h	Capítulo 2 – Bombeamento : Resolução de um projeto sobre bombeamento. (T) (Provavelmente licença paternidade) – Profa. Patrícia
7 07/07 2h	Capítulo 2 – Bombeamento : Associação de bombas e cavitação e ventiladores (Provavelmente licença paternidade)
8 09/07 2h	Capítulo 2 – Bombeamento : Simulação de um processo de bombeamento utilizando o DWSIM (T) (Provavelmente licença paternidade)
9 14/07 2h	Capítulo 3 – Agitação e Mistura : Agitação x Mistura. Agitação de líquidos. Projeto de agitadores. Fatores de correção de agitadores. Ampliação de escala.
10 16/07 2h	Capítulo 3 – Agitação e Mistura : Dimensionamento de um agitador
11 21/07 2h	Capítulo 3 – Agitação e Mistura : Dimensionamento de um agitador (T)
12 23/07	Capítulo 4 – Caracterização de partículas : Sólidos particulados Propriedades dos sólidos. Forma e composição das partículas. Determinação do diâmetro

2h	equivalente. Distribuição estatística de tamanhos de partículas. Modelos para distribuição granulométrica.
13 28/07 2h	Capítulo 4 – Caracterização de partículas: Análise granulométrica de sistemas particulados (T)
14 30/07 2h	Capítulo 5 – Fragmentação de Sólidos: Introdução. Mecanismos de redução de tamanho. Energia envolvida na redução de tamanho. Leis de cominuição.
15 04/08 2h	Capítulo 5 – Fragmentação de Sólidos: Escolher um produto que ser moído. Detalhar o tipo de moinho adequado para o produto, dimensionar a capacidade de fragmentação do moinho. (T)
16 06/08 2h	Capítulo 6 - Velocidade Terminal e Separações Hidráulicas
17 11/08	Capítulo 7 – Separação de Partículas por Ação Gravitacional e Centrífuga: Câmaras Gravitacionais. Ciclones
18 13/08 2h	Capítulo 7 – Separação de Partículas por Ação Gravitacional e Centrífuga: Câmaras Gravitacionais. Ciclones
19 18/08 2h	Capítulo 7 – Separação de Partículas por Ação Gravitacional e Centrífuga: Dimensionamento de um ciclone tipo Lapple usando VBA-Excel.
20 20/08 2h	Capítulo 7 – Separação de Partículas por Ação Gravitacional e Centrífuga: Dimensionamento de um ciclone tipo Lapple usando VBA-Excel. (T)
21 25/08 2h	Capítulo 8 – Sedimentação: Mecanismo da sedimentação. Fatores que afetam a sedimentação. Esquema operacional dos sedimentadores. Projeto de um sedimentador convencional contínuo.
22 27/08 2h	Capítulo 8 – Sedimentação: Dimensionamento de Sedimentador (T)
23 01/09 2h	Capítulo 8 – Sedimentação: Dimensionamento de Sedimentador (T)
24 03/09 2h	Capítulo 8 – Centrifugação: Equacionamento, Tempo de residência, Separação de líquidos, Mudança de escala
25 08/09 2h	Capítulo 8 - Centrifugação: Lista de exercícios sobre o processo de centrifugação. Entregar a foto do exercício resolvido a mão. (T)
26 10/09 2h	Capítulo 9 - Escoamento em meios porosos: Leito Fixo e fluidizado
27 15/09 2h	Capítulo 9 - Escoamento em meios porosos: Resolução de exercícios
28 17/09 2h	Capítulo 9 - Escoamento em meios porosos: Dimensionamento de um processo que utilize Leito Fixo ou Fluidizado (T)
29 22/09 2h	Capítulo 10 – Filtração: Mecanismos da Filtração
30	AVALIAÇÃO FINAL

24/09 2h	
31 29/09 2h	Capítulo 10 – Filtração : Lista de exercícios (T)
32 01/10 2h	Prova de Recuperação (REC) – todo o conteúdo do semestre

METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

- a) **sistema de comunicação:** A comunicação com os alunos será pelo ambiente virtual de ensino e aprendizagem do Moodle.
- b) **aulas síncronas:** as aulas síncronas serão realizadas pelo Google Meet.
- c) **aulas síncronas:** aula expositiva e dialogada usando o modelo de projeção de slides. Além disso, ocorrerá de maneira simultânea a resolução de exercícios e discussão de artigos e projetos.
- d) **atividades assíncronas:** As atividades assíncronas serão baseadas na metodologia de resolução de projetos (pb). Os estudantes deverão solucionar os projetos propostos. O prazo de entrega em cada atividade assíncrona será de 1 semana.
- e) **modelo de tutoria a distância:** para as atividades assíncronas o professor será o tutor, mas terá o apoio do estagiário de docência e do monitor.
- f) **identificação do controle de frequência das atividades:** Presença nas atividades síncronas será computada pelo acesso online.

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A nota final será avaliada pela média aritmética de todos os trabalhos dos capítulos tratados. Além da avaliação final,
 Os parâmetros avaliados nos trabalhos serão: **qualidade, coerência e assiduidade.**

Ao total serão realizado **10** trabalhos (80%) + **1** avaliação final (20%), conforme destacado no conteúdo.

REQUISITOS PARA APROVAÇÃO:

A média final (NMF):

Se $NMF \geq 5,75$ - Aprovado sem REC.

Se $NMF < 5,75$ - REC (R)

Se $NMF < 3,00$ - Reprovado

1) REC (Prova de Recuperação)

Se $(NMF + R)/2 \geq 5,75$ - Aprovado

Se $(NMF + R)/2 < 5,75$ - Reprovado

Frequência mínima exigida: 75% (RESOLUÇÃO Nº 17/CUn/97, DE 30 DE SETEMBRO DE 1997.)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

As notas de aula, apresentações, slides, vídeos, referências, entre outros, será disponibilizado pelo professor posteriormente, garantindo o acesso do estudante a material adequado.

TOLEDO. R. Fundamentals of Food Process Engineering. 2018. 4th ed. Disponível em:

<https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-319-90098-8>. Disponível no acervo on-line



BU UFSC.

EARLE, R. L. Unit operations in food processing. Oxford: Pergamon, 1966. Versão eletrônica em <http://www.nzifst.org.nz/unitoperations/>

ORTEGA-RIVAS, E. Unit Operations of Particulate Solids. CRC Press, New York, 2012.
<https://doi.org/10.1201/b11059> **Disponível no acervo on-line BU UFSC.**

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SITES PARA CONSULTA DE PERIÓDICOS

Portal de periódicos da CAPES, acessível somente em computadores na UFSC:
<http://www.periodicos.capes.gov.br>
SCIENCE DIRECT, WEB OF SCIENCE, SCIELO

OBSERVAÇÕES

O cronograma proposto é estimado podendo haver alterações durante o decorrer da disciplina.

Em **TURQUESA** será a disciplina ministrada de maneira síncrona

Em **AMARELA** as atividades que serão realizadas de maneira assíncrona

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do
Departamento