

## PLANO DE ENSINO – 2021/2

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:					
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
EQA5332	Operações Unitárias de Transferências de Calor II	07215	04	-	72

PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)
Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz /sala de videoconferência (Google meet/conferenciarnp.br)

PRÉ-REQUISITO(S)	
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
EQA5416	Fenômenos de Transferência II

EQUIVALENTES
ENQ1332 ou ENQ5332

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

EMENTA
Operações unitárias da indústria de alimentos envolvendo fenômenos de transferência de calor (trocadores de calor, evaporação, refrigeração).

VII. OBJETIVOS
GERAL: A disciplina tem por objetivos mostrar e aplicar os fundamentos teóricos envolvendo Transferência de calor para conservação de alimentos através de processos de aquecimento e resfriamento. ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none"><li>• Estudar Propriedades físicas e térmicas dos alimentos.</li><li>• Definir e classificar os fenômenos de transferência de calor envolvidos nos processos;</li><li>• Definir trocadores de calor<ul style="list-style-type: none"><li>- Estudar os de trocadores de calor e sua aplicação na indústria de Alimentos</li><li>- Estudar os fenômenos no processo de troca térmica em trocadores e evaporadores</li><li>- Estudar os processos de troca térmica durante o uso de resfriamento e congelamento de alimentos associado a sua conservação;</li><li>- Equipamentos usados no processo de resfriamento (trocadores de calor), acessórios e câmaras de armazenamento, dimensionamento</li></ul></li></ul>

VIII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Introdução: Princípios da análise dimensional aplicados ao mecanismo de transferência de calor por convecção. Obtenção de grupos adimensionais relevantes do fenômeno e propriedades termofísicas dos alimentos.  1 - Refrigeração: 1.1- Sistemas de produção de frio: compressão de gases, compressão de vapores, por absorção. Criogenia. 1.2- Sistema de compressão de vapor: Diagramas de ciclo, ciclo saturado simples e variantes do ciclo Real,

Compressores, Condensadores, Evaporadores, Controles de Ciclo.

5.3-1.3 - Conservação do frio: Isolantes, Espessura ótima de isolantes, Câmaras Frigoríficas, Cálculo de Carga Térmica.

1.4- Conservação dos Alimentos: Atmosfera Controlada, Métodos de Resfriamento e Congelamento /

1.5 - Descongelamento dos Alimentos.

1.6 - Modelos Matemáticos de Predição de Tempos de Congelamento de Alimentos.

2 – Trocadores de calor

2.1. Correlações para o coeficiente de transferência de calor por convecção em tubos. Coeficiente global de transmissão de calor. Determinação de média logarítmica da diferença de temperatura. Temperatura calórica e temperatura de parede de tubo. Trocadores de calor de tubo duplo. Trocadores de calor de tubos e carcaça. Verdadeira diferença de temperatura, num trocador 1-2. Queda de pressão. Trocadores de calor com mudança de fase. Dimensionamento de trocadores de calor a placas. Trocadores de superfície raspada.

3 - Evaporadores. Tipos e aplicações. Fatores que influenciam na operação. Transmissão de calor nos evaporadores. Capacidade e economia de evaporadores simples e múltiplos efeitos. Equipamentos auxiliares economizadores de vapor. Projeto térmico de evaporadores.

4 - Geradores de vapor. Combustíveis. Distribuição de vapor. Equipamentos auxiliares

<b>Aula</b>	<b>Conteúdo</b>
1 25/10 2h	Aula expositiva remota: Apresentação da disciplina no modelo remoto. Estabelecimento de objetivos e diretrizes de como os conteúdos serão abordados – PROJETO DA DISCIPLINA Aula introdutória
2 27/10 2h	Fenômenos de transferência de calor envolvidos nos processos de resfriamento e aquecimento de alimentos
3 01/11 2h	Objetivos e Introdução aos conceitos básicos da aplicação do frio na indústria de alimentos Propriedades termodinâmicas e fenômenos envolvidos nos processos de refrigeração e congelamento de alimentos
4 03/11 2h	Processos de resfriamento Ciclo de Carnot x ciclo de refrigeração
5 08/11 2h	<b>Refrigerantes: pesquisa extraclasse – aula assíncrona</b>
6 10/11	Componentes do ciclo de refrigeração de um estágio: balanços de energia em cada componente, efeito refrigerante e Coeficiente de performance
7 15/11 2h	FERIADO
8 17/11	<b>Entrega 1: PROJETO DA DISCIPLINA – TEMA E EQUIPE</b> Ciclos de refrigeração de um único estágio <b>Exercícios</b>
9 22/11	<b>Exercícios</b>

2h	
10 24/11 2h	<b>Entrega 2 Projeto: Objetivos e introdução</b> <b>Atividade avaliativa 1 – Sincrona</b>
11 01/12 2h	Variantes do Ciclos de refrigeração: vários estágios
12 29/11 2h	Ciclos de refrigeração de vários estágios: exercícios
13 06/12 2h	Congelamento de alimentos: fundamentos e congeladores de alimentos
14 08/12 2h	Congelamento de alimentos: aplicação, modelo de tempo de congelamento Exercícios
15 13/12 2h	Psicometria: teoria e aplicação em processos de resfriamento de alimentos Exercícios Câmaras de resfriamento e conservação de alimentos
16 15/12	Atividades avaliativa assíncrona: teoria e problemas para solução matemática. Conteúdo abordado até o presente (avaliação: prova individual)
19/12	RECESSO
17 01/02/202 2 2h	<b>RETORNO: PARTE 2: Trocadores de calor</b> Introdução: Tipos e classificação de trocadores de calor, Aplicação na I. A.
18 03/02 2h	Dimensionamento térmico de um trocador de calor: balanços de energia e potencial térmico de trocadores de calor de passe simples tubular
19 07/02	Trocadores de calor de passes múltiplos tubular
20 09/02	<b>Exercícios</b>
21 14/02 2h	<b>Dimensionamento térmico pelo método:</b> Efetividade-NTU de trocadores de calor tubular
22 16/02 2h	Exercícios de trocadores de calor tubular de um e mais passes <b>Projeto: duvidas</b>
23 25/08 2h	Alestras e Trocadores de calor a placa Exercícios de trocadores de calor
24 21/02	Variáveis de projeto em trocadores de calor a placas e tubulares
25 23/02 2h	Evaporadores: conceito, aplicação e tipos de evaporadores Evaporadores de simples e multiplas efeitos , Balanços de massa e energia em evopradores de simples e multiplas efeitos
26 02/03 2h	Exercícios Evaporadores de simples e multiplas efeitos

28 07/03	<b>Avaliação 2: síncrona e assíncrona – Trocadores de calor e evaporadores</b>
28 09/03	<b>Projeto Entrega 3:</b> desenvolvimento do tema –dimensionamento, cálculos envolvidos no projeto como balanços de massa e energia, <b>- Caldeiras</b>
29 14/03 2h	Projetos apresentação/arguição
20 16/03 2h	Projetos apresentação/arguição
22 23/03 2h	Recuperação: prova dos conteúdos ministrados

#### IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

As aulas são expositivas de forma síncronas e assíncronas, link de vídeos aulas serão disponibilizados via drive. Via moodle serão disponibilizadas apostilas, listas de exercícios, uso de recursos audiovisuais como vídeos demonstrando aplicação dos processos na indústria. Resolução de exercícios de forma síncrona e assíncrona; atividades externas para fixação dos conteúdos. Os alunos deverão apresentar dúvidas e/ou argumentação demonstrando interesse e grau de aprendizado.

O Moodle será utilizado para disponibilizar todo o material a ser utilizados nas aulas síncronas e assíncronas, e também as atividades e tarefas a serem realizadas pelos alunos. Os encontros síncronos serão através do Google meeting ou a webconferencia rnp

As aulas serão gravadas e enviadas a turma para consulta

#### X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada da seguinte forma:

- duas avaliações individuais na forma síncrona durante as aulas: prova abordando o conteúdo de cada etapa. cada uma das avaliações terá os seguintes pesos:

Avaliação 1: prova individual 80% e 20% as atividades e participação em classe continuada, ou seja, no decorrer das aulas serão aplicadas atividades avaliativas e também será proposto um projeto para desenvolvimento durante o semestre e apresentado ao final do mesmo.

Avaliação 2: prova individual (40%) do conteúdo abordado no período (após a avaliação 1), projeto (60%)

A tutoria será continua para melhor aprendizado dos estudantes pelo professor

Compondo a nota final será avaliada a participação em aula durante resolução de exercícios, discussão dos assuntos. A apresentação do seminário/projeto em equipe, com avaliação será individual dos integrantes quanto: apresentação e participação nas discussões e domínio do conteúdo apresentado .

PROJETO:

Operações envolvidas no curso

Recuperação: prova síncrona de todos os conteúdos ministrados durante o semestre

A nota final será o resultado da soma das atividades descritas acima

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% com a presença nas aulas síncronas



#### **XI. NOVA AVALIAÇÃO**

Para o semestre 2021-2 as atividades que serão base para avaliação e composição da nota final serão realizadas durante as aulas síncronas e assíncronas. Se ocorrer problema de conexão durante as atividades que prejudique algum estudante, o mesmo terá a oportunidade de para uma nova atividade para recuperá-la.

#### **XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Refrigeração Industrial. W.F. Stoecker & J.M. Saiz Jabardo. Ed. Edgard Blucher LTDA, 2ª ed. 2002

Refrigeração e ar condicionado: Wilbert S. Stoecker & Jerold W. Jones. McGraw-Hill, 1985.

Unit Operations in Food Processing R.L. Earle. <https://doi.org/10.1016/C2009-0-00556-X>

A disciplina não há uma bibliografia única, as aulas são montadas baseadas em diversos livros e artigos de operações unitárias para indústria de alimentos e fenômenos de transferência de calor. O material compilado será disponibilizado aos estudantes. A bibliografia complementar está informada no item XIV.

#### **XIV. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. Unit Operations in Food Engineering. Gustavo V. Barbosa-Cánovas. CRC Press. ISBN 1-56676-929-9

2. Transport Process and Unit Operations, Prentice – Hall, Inc. Christie J. Geankopolis Opera

3. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos - Carmen Cecilia Tadini, Vania Nicoletti Teles, Antonio Jose de Almeida Meirelles, Pedro de Alcantara pessoa Filho.

4. Food Properties Handbook, Second Edition - M. Shafiur Rahman

5. Refrigeração Industrial. W.F. Stoecker & J.M. Saiz Jabardo. Ed. Edgard Blucher LTDA, 2ª ed. 2002  
Refrigeração e ar condicionado: Wilbert S. Stoecker & Jerold W. Jones. McGraw-Hill, 1985.

#### **OBSERVAÇÕES**

As datas dos tópicos podem sofrer alterações

**Aulas Assíncronas: destaque na cor amarelo e entregas**

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do  
Departamento