



PLANO DE ENSINO - 2022/1

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	06215	04	72

PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)	CONTATO		
Patrícia Poletto	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

GED AL

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:

- 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 (Ciclones)

Capítulo 8 - Separação sólido-líquido (Sedimentação e Centrifugação)

Capítulo 9 - Teoria da filtração

Capítulo 10 - Fundamentos do escoamento através de meios porosos

Aula	Conteúdo
1 20/04 2h	Apresentação da disciplina. Estabelecimento de objetivos Capítulo 0 – Introdução
2 22/04 2h	Capítulo 1 – Escoamento em tubos
3 27/04 2h	Capítulo 2 – Bombeamento : Funcionamento das bombas, classificação das bombas e altura de projeto
4 29/04 2h	Capitulo 2 – Bombeamento: Associação de bombas e cavitação
5 04/05 2h	Capitulo 2 – Bombeamento: Resolução de exercícios
6 06/05 2h	Capitulo 2 – Bombeamento: Resolução de um projeto sobre bombeamento. (Atividade)
7 11/05 2h	Capitulo 2 – Bombeamento: Orientação para o DWSIM
8 13/05 2h	Capitulo 2 – Bombeamento: Simulação de um processo de bombeamento utilizando o DWSIM (Atividade)
9 18/05 2h	Capitulo 3 – Agitação e Mistura : Agitação x Mistura. Agitação de líquidos. Projeto de agitadores. Fatores de correção de agitadores. Ampliação de escala.
10 20/05 2h	Capitulo 3 – Agitação e Mistura : Agitação x Mistura. Agitação de líquidos. Projeto de agitadores. Fatores de correção de agitadores. Ampliação de escala.
11 25/05 2h	Capitulo 3 – Agitação e Mistura : Agitação x Mistura. Agitação de líquidos. Projeto de agitadores. Fatores de correção de agitadores. Ampliação de escala.
12 27/05	Capitulo 3 – Agitação e Mistura : Dimensionamento de um agitador (Atividade)





2h	
13	Capitulo 4 - Caracterização de partículas: Sólidos particulados Propriedades
01/06	dos sólidos. Forma e composição das partículas. Determinação do diâmetro
2h	equivalente. Distribuição estatística de tamanhos de partículas. Modelos para
211	
	distribuição granulométrica.
14	Capitulo 4 - Caracterização de partículas: Análise granulométrica de
03/06	
2h	sistemas particulados (Atividade)
15	
	Capitulo 5 – Fragmentação de Sólidos: Introdução. Mecanismos de redução
08/06	de tamanho. Energia envolvida na redução de tamanho. Leis de cominuição.
2h	de tamamo. Energia envolvida na redução de tamamo. Leis de commulgão.
16	Capitulo 5 – Fragmentação de Sólidos: Escolher um produto que ser moído.
10/06	Detalhar o tipo de moinho adequado para o produto, dimensionar a capacidade
2h	de fragmentação do moinho. (Lista de exercícios)
17	
15/06	Capitulo 6 - Velocidade Terminal de partículas
2h	•
18	
	Capitulo 7 - Separação de Partículas por Ação Gravitacional e
17/06	Centrífuga : Dimensionamento de ciclones.
2h	Continuga. Dimensionamento de ciciónes.
19	
22/06	Capitulo 7 - Separação de Partículas por Ação Gravitacional e
	Centrífuga: Dimensionamento de ciclones.
2h	-
20	Capitulo 7 - Separação de Partículas por Ação Gravitacional e
24/06	
2h	Centrífuga : Dimensionamento de ciclones e orientações sobre o VBA-Excel.
21	Capitulo 7 - Separação de Partículas por Ação Gravitacional e
29/06	Centrífuga: Dimensionamento de um ciclone tipo Lapple usando VBA-Excel.
2h	(Atividade)
22	Capitulo 8 – Sedimentação: Mecanismo da sedimentação. Fatores que
01/07	afetam a sedimentação. Esquema operacional dos sedimentadores. Projeto de
2h	um sedimentador convencional contínuo.
23	Capitulo 8 - Centrifugação: Equacionamento, Tempo de residência,
06/07	Separação de líquidos, Mudança de escala
2h	
24	
08/07	Capitulo 8 - Centrifugação: Lista de exercícios sobre o processo de
-	centrifugação (Lista de exercícios)
2h	
25	
13/07	Capítulo 09 – Filtração : Mecanismos da Filtração
2h	
26	
	Canifolia 00 Filtura a a chiata da accessó de la constante de
15/07	Capítulo 09 – Filtração: Lista de exercícios (Lista de exercícios)
2h	
27	
20/07	Capítulo 10 - Escoamento em meios porosos : Leito Fixo e fluidizado
20/07 2h	Day 100 20 200 200 200 200 200 200 200 200
28	
22/07	Capítulo 10 - Escoamento em meios porosos : Leito Fixo e fluidizado
2h	
29	
	Capítula 10. Essamenta am maios navasas: Laita Fiva a fluidina da
27/07	Capítulo 10 - Escoamento em meios porosos : Leito Fixo e fluidizado
2h	





30 29/07 2h	Capítulo 10 - Escoamento em meios porosos : Dimensionamento de um processo que utilize Leito Fixo ou Fluidizado (ATIVIDADE)
31 03/08 2h	RECUPERAÇÃO

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.
- aulas presencias: aula expositiva e dialogada usando o modelo de projeção de slides. Além disso, ocorrerá de maneira simultânea a resolução de exercícios, discussão de cases e apresentação de seminários.
- c) **modelo de tutoria:** para as atividades realizadas o professor será o tutor, mas terá o apoio do estagiário de docência.
- d) **identificação do controle de frequência das atividades**: A presença será cobrada conforme resolução normativa da UFSC.

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

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

Ao total serão realizados **9** atividade avaliativas, sendo 6 atividades entregues na forma de relatório e 3 listas de exercícios, conforme destacado no conteúdo programático. As atividades vão corresponder aos seguintes percentuais da nota final: Atividades (70%);

Listas de exercícios (30%).

REQUISITOS PARA APROVAÇÃO:

A média final (NMF):

Se NMF >= 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 >= 5,75 - Aprovado

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

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

LIVROS

FOUST, Alan S. (Alan Shivers). Princípios das operações unitárias. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1982.

GEANKOPLIS, C. J. Transport processes and unit operations. 4th. ed. Upper Saddle River: Prentice





Hall, c2003.

GRISKEY, R. G. Transport phenomena and unit operations: a combined approach. Hoboken, N.J.: John Wiley, 2002. xi, 448 p.

HENLEY, E. J; SEADER, J. D. Equilibrium-stage separation operations in chemical engineering. New York: J. Wiley, c1981. 742p.

IBARZ, A.; BARBOSA-CANÓVAS, G. V. Unit operations in food engineering. CRC Press, New York, 2003.

MCCABE, W. L.; SMITH, J. C.; HARRIOTT, P. Unit operations of chemical engineering. 4th ed. New York: McGraw-Hill, c1985.

TADINI, C. C.; TELIS, V. R. N.; MEIRELLES, A. J. A.; FILHO, P. A. P. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos. vol. 1, Rio de Janeiro: LTC, 2016.

TERRON, L. A. Operações unitárias para químicos, farmacêuticos e engenheiros. Fundamentos e Operações unitárias de escoamento de fluidos. LTC, 2012.

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

				~	
OB	CE	\mathbf{n}	<i>,</i> ,	\sim	EC
UD	Э.	ĸv	-		

O cronograma proposto é estimado podendo haver	alterações durante o decorrer da disciplina.
Assinatura do Professor	Assinatura do Chefe do Departamento