



PLANO DE ENSINO –

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 <i>ou</i> ENQ1303 <i>eh</i> 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
<p>GERAL:</p> <p>Conhecer os fundamentos e saber dimensionar equipamentos para realizar processos de separação baseados na quantidade de movimento entre sólidos, sólido-líquido e sólido-gás.</p> <p>ESPECÍFICOS:</p> <p>O estudante ao final do semestre deverá ser capaz de:</p> <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 (Ciclones)
 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 03/02 2h	Apresentação da disciplina. Estabelecimento de objetivos Capítulo 0 – Introdução
2 05/02 2h	Capítulo 1 – Escoamento em tubos
3 10/02 2h	Capítulo 2 – Bombeamento : Funcionamento das bombas, classificação das bombas e altura de projeto
4 12/02 2h	Capítulo 2 – Bombeamento : Funcionamento das bombas, classificação das bombas e altura de projeto
5 17/02 2h	Capitulo 2 – Bombeamento : Resolução de exercícios
6 19/02 2h	Capitulo 2 – Bombeamento : Resolução de um projeto sobre bombeamento. (T)
7 24/02 2h	Capitulo 2 – Bombeamento : Associação de bombas e cavitação e ventiladores
8 26/02 2h	Capitulo 2 – Bombeamento : Simulação de um processo de bombeamento utilizando o DWSIM (T)
9 03/03 2h	Capitulo 3 – Agitação e Mistura : Agitação x Mistura. Agitação de líquidos. Projeto de agitadores. Fatores de correção de agitadores. Ampliação de escala.
10 05/03 2h	Capitulo 3 – Agitação e Mistura : Dimensionamento de um agitador
11 10/03 2h	Capitulo 3 – Agitação e Mistura : Dimensionamento de um agitador (T)
12 12/03 2h	Capitulo 4 – Caracterização de partículas : Sólidos particulados Propriedades dos sólidos. Forma e composição das partículas. Determinação do diâmetro equivalente. Distribuição estatística de tamanhos de partículas. Modelos para distribuição granulométrica.

13 17/03 2h	Capítulo 4 – Caracterização de partículas: Análise granulométrica de sistemas particulados (T)
14 19/03 2h	Capítulo 5 – Fragmentação de Sólidos: Introdução. Mecanismos de redução de tamanho. Energia envolvida na redução de tamanho. Leis de cominuição.
15 24/03 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 26/03 2h	Capítulo 6 - Velocidade Terminal e Separações Hidráulicas
17 31/03 2h	Capítulo 7 – Separação de Partículas por Ação Gravitacional e Centrífuga: Câmaras Gravitacionais. Ciclones
18 02/04 2h	FERIADO
19 07/04 2h	Capítulo 7 – Separação de Partículas por Ação Gravitacional e Centrífuga: Dimensionamento de um ciclone tipo Lapple usando VBA-Excel.
20 09/04 2h	Capítulo 7 – Separação de Partículas por Ação Gravitacional e Centrífuga: Dimensionamento de um ciclone tipo Lapple usando VBA-Excel. (T)
21 14/04 2h	Capítulo 8 – Sedimentação: Mecanismo da sedimentação. Fatores que afetam a sedimentação. Esquema operacional dos sedimentadores. Projeto de um sedimentador convencional contínuo.
22 16/04 2h	Capítulo 8 – Sedimentação: Dimensionamento de Sedimentador
23 21/04 2h	Capítulo 8 – Sedimentação: Dimensionamento de Sedimentador (T) (FERIADO)
24 23/04 2h	Capítulo 8 – Centrifugação: Equacionamento, Tempo de residência, Separação de líquidos, Mudança de escala
25 28/04 2h	Capítulo 8 - Centrifugação: Lista de exercícios sobre o processo de centrifugação. Entregar a foto do exercício resolvido a mão. (T)
26 30/04 2h	Capítulo 9 - Escoamento em meios porosos: Leito Fixo e fluidizado
27 05/05 2h	Capítulo 9 - Escoamento em meios porosos: Resolução de exercícios
28 07/05 2h	Capítulo 9 - Escoamento em meios porosos: Dimensionamento de um processo que utilize Leito Fixo ou Fluidizado (T)
29 12/05 2h	Capítulo 10 – Filtração: Mecanismos da Filtração
30 14/05	AVALIAÇÃO FINAL

2h	
31 19/05 2h	Capítulo 10 – Filtração : Lista de exercícios (T)
32 21/05 2h	Prova de Recuperação (REC) – todo o conteúdo do semestre

METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

- sistema de comunicação:** A comunicação com os alunos será pelo ambiente virtual de ensino e aprendizagem do Moodle.
- aulas síncronas:** as aulas síncronas serão realizadas pelo Google Meet.
- 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.
- atividades assíncronas:** As atividades assíncronas serão baseadas na metodologia de resolução de projetos (pbl). Os estudantes deverão solucionar os projetos propostos. O prazo de entrega em cada atividade assíncrona será de 1 semana.
- 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.
- 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. 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