



PLANO DE ENSINO – 2022/1

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:					
CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
EQA533 2	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
<p>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.</p> <p>ESPECÍFICOS:</p> <ul style="list-style-type: none">• Estudar Propriedades físicas e térmicas dos alimentos.• Definir e classificar os fenômenos de transferência de calor envolvidos nos processos;• Definir trocadores de calor<ul style="list-style-type: none">- Estudar os de trocadores de calor e sua aplicação na indústria de Alimentos- Estudar os fenômenos no processo de troca térmica em trocadores e evaporadores- Estudar os processos de troca térmica durante o uso de resfriamento e congelamento de alimentos associado a sua conservação;- Equipamentos usados no processo de resfriamento (trocadores de calor), acessórios e câmaras de armazenamento, dimensionamento

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

Aula	Conteúdo
1 18/04 2h	Aula expositiva: Apresentação da disciplina. Estabelecimento de objetivos e diretrizes de como os conteúdos serão abordados – PROJETO DA DISCIPLINA Aula introdutória: propriedades termofísicas dos alimentos
2 20/04 2h	Fenômenos de transferência de calor envolvidos nos processos de resfriamento e aquecimento de alimentos
3 25/04 2h	Aplicação do frio: contextualização/histórico 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 27/04 2h	Propriedades termodinâmicas e fenômenos envolvidos nos processos de refrigeração e congelamento de alimentos atividade extra-classe: Refrigerantes usados na indústria de refrigeração
5 02/05	Componentes do ciclo de refrigeração de um estágio: balanços de energia em cada componente, efeito refrigerante e Coeficiente de performance



2h	
6 04/05	Entrega 1: PROJETO DA DISCIPLINA – TEMA E EQUIPE: discussão Ciclos de refrigeração de um único estágio Exercícios
7 09/05	Exercício: ciclo de refrigeração de um estágio
2h 8 11/05	Variantes do Ciclos de refrigeração: vários estágios
9 16/05 2h	Entrega 2 Projeto: Objetivos e introdução: discussão Ciclos de refrigeração de vários estágios: exercícios
10 18/05 2h	Ciclos de refrigeração de vários estágios: exercícios
11 23/05 2h	Congelamento de alimentos: fundamentos sobre congelamento de alimentos e congeladores de alimentos (equipamentos e funcionamentos)
12 25/05 2h	Congelamento de alimentos: aplicação, modelo de tempo e temperatura de congelamento Exercícios
13 30/05 2h	Congelamento de alimentos: aplicação, modelo de tempo e temperatura de congelamento- Exercícios
14 01/06 2h	Exercícios sobre congelamento de alimentos
15 06/06 2h	Câmaras de resfriamento e conservação de alimentos Psicometria: teoria e aplicação em processos de resfriamento de alimentos Exercícios
16 08/06	Psicometria: teoria e aplicação em processos de resfriamento de alimentos Exercícios
17 13/06	Avaliação individual do conteúdo dado até 08/06
17 15/06 2h	PARTE 2: Trocadores de calor Introdução: Tipos e classificação de trocadores de calor, Aplicação na I. A.
18 20/06 2h	Dimensionamento térmico de um trocador de calor: balanços de energia e potencial térmico de trocadores de calor de passe simples tubular
19 22/06	Trocadores de calor de passes múltiplos tubular - Exercícios
20 27/06	Dimensionamento térmico pelo método: Efetividade-NTU de trocadores de calor tubular -
21 29/06 2h	Exercícios de trocadores de calor tubular de um e mais passes Projeto: duvidas



22 04/07 2h	Variáveis de projeto em trocadores de calor a placas e tubulares
23 06/07 2h	Aletas e Trocadores de calor a placa Exercícios de trocadores de calor tubular e a placa
24 11/07	Exercícios de trocadores de calor a placa Evaporadores: conceito, aplicação e tipos de evaporadores Evaporadores de simples e múltiplos efeitos aulas de dúvidas: Trocadores de calor e evaporadores Projeto Entrega 3: desenvolvimento do tema –dimensionamento, cálculos envolvidos no projeto como balanços de massa e energia,
25 13/07 2h	Balanços de massa e energia em evaporadores de múltiplos efeitos Exercícios Evaporadores de simples e múltiplos efeitos - dúvidas dos conteúdos
26 18/07 2h	Revisão, exercícios e dúvidas
28 20/07 2h	Avaliação 2: trocadores de calor tubular, a placa e evaporadores
28 25/07 2h	Projetos apresentação/arguição
29 28/07 2h	Projetos apresentação/arguição
20 01/08 2h	Recuperação
22 03/08 2h	Disponibilidade das avaliações - fim do semestre

IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

As aulas são expositivas de forma presencial, com material disponível no moodle: slides, apostilas, listas de exercícios, uso de recursos audiovisuais como vídeos demonstrando a aplicação dos processos na indústria. Visitas técnicas (quando possível). Resolução de exercícios em sala e de forma assíncrona para fixação dos conteúdos. Os alunos deverão apresentar dúvidas e/ou argumentação demonstrando interesse e grau de aprendizado. O Moodle será utilizado para disponibilizar além do material de aula as atividades e tarefas a serem realizadas pelos alunos.

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% relativo às 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 contínua para melhor aprendizado dos estudantes pelo professor. Composto 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.

Faremos visitas: lab de refrigeração (POLO-Eng. Mecânica-UFSC) e Amurato Sorvete artesanais

PROJETO:

Operações envolvidas no curso

Recuperação: prova 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 2022-1 as atividades que serão base para avaliação e composição da nota final serão realizadas durante as aulas presenciais e atividades assíncronas.

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 tem 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 baseada 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 Cecília 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



Universidade Federal de Santa Catarina
Centro Tecnológico
Departamento de Engenharia Química
e Engenharia de Alimentos



Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do
Departamento