



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Coordenadoria do Curso de Graduação em
Ciência e Tecnologia de Alimentos
Rod. Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 - Florianópolis SC
Tel: 48 3721-6290
E-mail cta.cca@contato.ufsc.br - <http://www.cta.ufsc.br>



PLANO DE ENSINO
SEMESTRE - 2020.2

Plano de Ensino elaborado em caráter excepcional para substituição das aulas presenciais por atividades pedagógicas não presenciais, enquanto perdurar a pandemia do novo coronavírus - COVID-19, em observância à Resolução Normativa n.140/2020/CUn, de 21 de julho de 2020.

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
CAL5502	Operações Unitárias Aplicadas aos Processos Agroindustriais.	05503	04	-	72

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)

Profa. Carmen Maria Olivera Muller
carmen.muller@ufsc.br

III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS

2.1010-2 e 4.0730-2

IV. PRÉ-REQUISITO(S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
QMC5451	Físico-química Aplicada à Ciência e Tecnologia de Alimentos

V CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

VI. EMENTA

Introdução aos fenômenos de transporte. Estática e dinâmica de fluidos. Transferência de calor e massa. Agitação e mistura de fluidos. Pasteurização, esterilização. Tipos de evaporadores e suas aplicações. Moagem. Extração. Separação de sólidos, líquidos e gases: tamisação, destilação, centrifugação e filtração. Ciclo frigorífico, carga térmica, resfriamento e congelamento. Secagem de alimentos e tipos de secadores. Outras técnicas de condução e conservação

VII. OBJETIVOS

GERAL:

Fornecer ao aluno informações que o habilite a compreender os mais variados princípios de operações unitárias a serem aplicadas nos processos agroindustriais

ESPECÍFICOS:

- Definir a abrangência do conceito de operações unitárias no campo de alimentos.
- Definir a aplicação dos conceitos e mostrar as vantagens e desvantagens de cada operação.
- Desenvolver o raciocínio criativo no sentido de encontrar a melhor solução para um dado problema, buscando o equilíbrio entre o trinômio: homem-máquina-produção.

VIII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. PROGRAMA TEÓRICO:

1. Introdução, Histórico e Generalidades.
2. Introdução aos balanços de massa e energia
3. Psicrometria
4. Secagem e Equipamentos de Secagem.

5. Evaporação e Equipamentos de Evaporação.
6. Princípios do Processamento Térmico.
7. Sistemas e Processamentos Térmicos.
8. Extração.
9. Filtração e Equipamentos de Filtração.
10. Centrifugação e Centrífugas.
11. Refrigeração.
12. Congelamento.
13. Liofilização.
14. Novas técnicas de conservação.

2. PROGRAMA PRÁTICO:

Não se aplica.

IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

O conteúdo da disciplina será disponibilizado na Plataforma Moodle.

Aulas SÍNCRONAS serão realizadas dentro do período estabelecido pela disciplina quando das aulas presenciais, utilizando BigBlueButton, Conferenciaweb, Google Meet, ou Jitsi. Os encontros síncronos ocorreram nas segundas-feiras das 10h as 11h e nas quartas das 8 as 9h.

As atividades ASSÍNCRONAS (vídeos, leitura de textos, atividades avaliativas, resolução de exercícios, entre outras) serão realizadas através da plataforma Moodle.

As INTERAÇÕES ocorrerão nas aulas síncronas, nos debates e discussões via fórum e nos horários de atendimento com hora estipulada ou marcada em comum acordo.

As FREQUÊNCIAS serão computadas por atividades avaliativas considerando obrigatória a realização de pelo menos 75% delas.

Propriedade Intelectual

As aulas estão protegidas pelo direito autoral. Baixar, reproduzir, compartilhar, comunicar ao público, transcrever, transmitir, entre outros, o conteúdo das aulas ou de qualquer material didático-pedagógico só é possível com prévia autorização. Respeite a privacidade e os direitos de imagem tanto dos docentes quanto dos colegas. Não compartilhe prints, fotos, etc., sem a permissão explícita de todos os participantes. O(a) estudante que desrespeitar esta determinação estará sujeito(a) a sanções disciplinares previstas no Capítulo VIII, Seção I, da Resolução 017/CUn/1997.

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Serão realizadas 13 atividades avaliativas individuais em diferentes formatos (produção textual, resolução de exercícios, gravação de vídeos, tratamento de dados, questionários).

A média final (MF) será calculada como a média aritmética das avaliações:

$$MF = \frac{\sum (\text{Avaliações})}{13}$$

.

Os alunos que faltarem às avaliações deverão proceder de acordo com a legislação vigente na UFSC.

XI. NOVA AVALIAÇÃO

A nomenclatura correta a ser utilizada é “nova avaliação”, devendo ser abolida a nomenclatura

“recuperação”.

EX: Conforme estabelece o §2º do Art. 70, da Resolução nº 017/CUn/97, o aluno com frequência suficiente (FS) e média das notas de avaliações do semestre entre 3,0 (três vírgula zero) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito a uma nova avaliação teórica (cumulativa) no final do semestre. A nota final será calculada através da média aritmética entre a média das notas das avaliações parciais e a nota obtida na nova avaliação.

XII. MATRIZ INSTRUCIONAL (anexo 1)

“Será Detalhada no Anexo 1”

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- Toda a bibliografia será disponibilizada através da plataforma Moodle: <https://moodle.ufsc.br/my/>
- <https://dairyprocessinghandbook.tetrapak.com/> (Varias operações unitárias aplicadas à Industria láctea.)
- <http://www.escoladecha.com.br/biblioteca/Principios-de-Secagem-de-Alimentos.pdf> (Secagem)
- <http://abgtecalim.yolasite.com/resources/Processamento%20T%C3%A9rmico%20e%20Trocadores%20de%20Calor.pdf> (Tratamentos Térmicos)
- <http://www.repositorio.furg.br/bitstream/handle/1/6803/428-742-1-PB.pdf?sequence=1> (Congelamento)
- <http://www.univasf.edu.br/~castro.silva/disciplinas/FT/Psicometria2.pdf> (Psicometria)
- Artigos de bases on line : <https://scielo.org/>

XIV. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- 1) FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática. 2ªed. Artmed: São Paulo, 2006. (663/664 F322t). 14 exemplares.
- 2) HIMMELBLAU, David Mautner. Engenharia química: princípios e cálculos. 4ª, 6ª ou 7ª ed. Rio de Janeiro: Prentice-Hall do Brasil (66.0 H658e). 23 exemplares.
- 3) EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2.ed. Rio de Janeiro; São Paulo: Atheneu, 1989 (63/664 E92t). 20 exemplares

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. _____ / Centro _____

Em: ____/____/____

XII. MATRIZ INSTRUCIONAL (anexo 1)

Tópico/tema	Conteúdos	Objetivos de aprendizagem	Recursos didáticos	Atividades e estratégias de interação	Avaliação
1 – Balanços de massa 1ª semana 2ª semana	- Processos batelada e contínuos - Lei da conservação de massa - Estado estacionário e transiente - Volume de controle, fração mássica - Balanços de massa - Derivações	Aplicar balanços de massa globais e por componentes aos processos usuais na indústria de alimentos	- Texto em PDF - Listas de exercícios - Videoaulas	- Ler textos fornecidos, assistir vídeos e fazer exercícios (assíncronas) - Assistir à videoaula (síncronas) - Elaborar diagrama de fluxo de um processo de produção de um alimento (assíncrona) -	- Entrega do Diagrama (A1) - Resolução de um exercício (A2)
2 – Balanços de energia 3ª semana 4ª semana	- Equação da conservação da energia para sistemas abertos - Tabelas de entalpia	Aplicar balanços de energia aos processos usuais na indústria de alimentos e fazer as simplificações necessárias para sua resolução.	- Texto PDF - Lista de exercícios - Videoaulas	- Ler texto fornecidos e fazer exercícios (assíncronas) - Participar - Semana acadêmica (de 14 a 18 de setembro) - Assistir videoaula (síncronas) -	- Resolução de dois exercícios (A3)
3 - Extração 5ª semana	- Extração por prensagem - Extração sólido-líquido - Extração líquido-líquido - Extração supercrítica	Compreender os princípios que regem estes processos, conhecer equipamento industriais utilizados e aplicar balanços de massa.	- Texto PDF - Listas de exercícios - Videoaulas sobre processos de extração	- Ler texto fornecidos, assistir vídeos e fazer exercícios (assíncronas) - Assistir videoaula (síncronas) (150 min) - Realizar gravação do vídeo	- Entrega de exercício (A4)
4 – Psicrometria 6ª semana 7ª semana	- Conceito de ar úmido e ar seco - Carta psicrométrica - Principais tratamentos do ar	Conhecer e compreender os processos de tratamento do ar e aplicar os balanços	- Texto PDF - Listas de exercícios - Videoaula sobre uso carta	- Ler texto fornecidos e fazer exercícios (assíncronas) - Assistir videoaula (síncronas) - Registrar UR e Tbs do ar por 5 dias (assíncrona) - Visitar site de simulação (assíncronas): http://www.agais.com/toolbox/psicrometria3.php	- Avaliar condições do ar (uma semana de medições) (A5) - Resolução de

		de massa e energia	psicrométrica -		exercícios (A6)
5- Secagem 8ª semana 9ª semana	- Princípios de secagem - Equipamentos de secagem - Isotermas de sorção de umidade	Conhecer e compreender os processos que regem a secagem de alimentos e os principais equipamentos utilizados pela indústria para esse fim. Aplicar balanços de massa e energia nesses processos	- Textos PDF - Lista de exercícios - Videoaula sobre princípios de secagem - Videoaula sobre equipamentos de secagem - Conjunto de dados de secagem	- Ler texto fornecidos e fazer exercícios (assíncronas) - Assistir videoaula (síncronas) - Assistir vídeos disponibilizados (assíncronas) - Tratar dados de secagem (assíncronas)	- Resolver exercícios (A7) - Tratar dados cinéticos de secagem e emitir relatório (A8)
6 – Tratamentos térmicos e trocadores de calor 10ª semana 11ª semana	-Branqueamento, pasteurização e esterilização comercial - Trocadores de calor - Sistemas contracorrente e paralelo - Arranjos em serie e em paralelo - Balanços de energia aplicados aos trocadores de calor tubulares e de placas (com regeneração)	Compreender os tratamentos térmicos aplicados no processamento de alimentos e os equipamentos utilizados. Aplicar os balanços de energia aos trocadores e calcular os parâmetros envolvidos	- Textos em PDF - Listas de exercícios - Videoaulas sobre tratamentos térmicos e trocadores de calor - Listas de exercícios	- Ler texto fornecidos e fazer exercícios (assíncronas) - Assistir videoaula (síncronas) - Assistir vídeos (Assíncronas) - Produzir vídeo (assíncrona)	- Resolver exercício (A9) -
7 – Evaporação 12ª semana	- Fenômeno de evaporação - Tabelas de pressão de vapor - Evaporadores	Compreender os processos de evaporação aplicado à indústria de alimentos e aplicar	- Textos em PDF - Listas de exercícios - Tabelas de	- Ler texto fornecidos e fazer exercícios (assíncronas) - Assistir videoaula (síncronas) - Assistir vídeos (assíncronas)	- Resolver um exercício (A10)

	- Evaporadores múltiplos efeitos	os balaços de massa e energia nesses sistemas. Conhecer os tipos de arranjos industriais e seus funcionamentos	Pressão de vapor - Videoaulas		
8 – Centrifugação 13ª semana	- Princípios dos processos de centrifugação - Conceito e cálculo de raio neutro e auxiliar - Principais equipamentos utilizados industrialmente	Compreender o processo de centrifugação e conhecer os principais equipamentos utilizados nesses processos	- Textos em PDF - Videoaulas - Lista de exercícios	- Ler texto fornecidos e fazer exercícios (assíncronas) - Assistir videoaula (síncronas) - Assistir vídeos (assíncronas)	- Resolver exercício (A11)
9 – Filtração 14ª semana	Processo de filtração - Resistividade da torta e resistência do meio filtrante. - Aumento de escala - Equipamentos de filtração - Introdução à filtração com membranas	Compreender o processo de filtração e executar os parâmetros envolvidos nessa operação unitária. Diferenciar filtração	Textos em PDF - Videoaulas - Lista de exercícios	- Ler texto fornecidos e fazer exercícios (assíncronas) - Assistir videoaula (síncronas) - Assistir vídeos	- Resolver exercício (A12)
10- Refrigeração e Congelamento 15ª semana	- Processo de refrigeração de matérias primas e produtos embalados - Sistemas de refrigeração mecânica. Congelamento de alimentos Equipamentos utilizados para refrigerar e congelar	Compreender o sistema de refrigeração mecânica. Conhecer os processos de refrigeração e congelamento utilizados na indústria de alimentos	- Textos em PDF - Videoaulas	Ler texto fornecidos e fazer exercícios (assíncronas) - Assistir videoaula (síncronas) - Responder questionário (assíncrona) - Assistir vídeos (Assíncrona)	- Responder questionário (A13)

	alimentos	Compreender os parâmetros de controle desses processos e os principais equipamentos utilizados.			
11 – Nova avaliação 16ª semana	Serão avaliados todos os conteúdos abordados no semestre		Material anteriormente disponibilizado	- Revisar todos os conteúdos ministrados no semestre.	Lista de exercícios