



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 - 2022.2

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

As aulas serão expositivas com uso de slides e quadro, para resolução de exercícios. Como material complementar, cada tópico, terá sua lista de exercícios e material de apoio disponibilizado na Plataforma Moodle.

O semestre 2022/2 terá 16 semanas letivas, presenciais, iniciando-se em 25/08, devendo ser somados também os dias referentes a Semana de Integração Acadêmica da Graduação (dias 18, 19,20,22,23 e 24 de agosto), considerados dias letivos para o semestre 2022.2, conforme o Calendário Acadêmico 2022

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 desprezar 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 3 atividades avaliativas individuais: P1, P2 E P3.

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

$$MF = \frac{\sum (\text{Avaliações})}{3}$$

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. CRONOGRAMA

1. CRONOGRAMA TEÓRICO:

Data	Conteúdo	H/A

29/08	Introdução, Histórico e Generalidades.	02
31/08	Balanços de massa	02
5/09	Balanços de massa	02
07/09	Dia não letivo	02
12/09	Balanços de massa (Resolução de exercícios)	02
14/09	Balanços de energia	02
19/09	Balanços de energia	02
21/09	Balanços de energia (Resolução de exercícios)	02
26/09	Extração – Conceitos	02
28/09	Extração – Equipamentos	02
3/10	PRIMIERA AVALIAÇÃO - P1	02
5/10	Psicrometria- conceitos	02
10/10	Psicrometria- Tratamentos do ar	02
12/10	Dia não letivo	02
17/10	Psicrometria (Resolução de exercícios)	02
19/10	Secagem	02
24/10	Secagem	02
26/10	Equipamentos Secagem	02
31/10	Trocadores de calor	02
2/11	Dia não letivo	02
7/11	Trocadores de calor	02
9/11	Trocadores de calor Resolução de exercícios	02
14/11	Trocadores de calor – Equipamentos	02
16/11	SEGUNDA AVALIAÇÃO – P2	02
21/11	Evaporadores	02

23/11	Evaporadores	02
28/11	Centrifugação	02
30/11	Centrifugação e Filtração	02
5/12	Filtração	02
7/12	Refrigeração e Congelamento	02
12/12	Refrigeração e Congelamento	02
14/12	P3	02
19/12	Divulgação das notas	02
21/12	Nova Avaliação	02
2. CRONOGRAMA PRÁTICO: Não se aplica		

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- 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

XIV. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

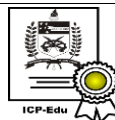
Toda a bibliografia será disponibilizada através da plataforma Moodle: <https://moodle.ufsc.br/my/>

- <https://dairyprocessinghandbook.tetrapak.com/> (Varias operações unitárias aplicadas à Indústria 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/Psicrometria2.pdf> (Psicrometria)
- Artigos de bases on line : <https://scielo.org/>



Documento assinado digitalmente
Carmen Maria Olivera Muller
Data: 22/06/2022 09:23:06-0300
CPF: 596.911.660-20
Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

Assinatura do Professor



Documento assinado digitalmente
Cesar Damian
Data: 11/07/2022 16:09:11-0300
CPF: 432.679.399-68
Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

Assinatura do Chefe do Departamento