# UNIGENTRO

## UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano 2025

Tp. Período Primeiro semestre

Curso ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)

Disciplina 1108343 - OPERAÇÕES UNITÁRIAS PARA INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS I

Turma EAI

#### PLANO DE ENSINO

#### **EMENTA**

Operações de transporte de fluidos e sólidos. Cálculo de potência de bombeamento. Agitação e mistura. Escoamento em meios porosos e fluidização. Transporte hídrico e pneumático. Separação e classificação de sólidos. Filtração. Centrifugação. Ciclones. Aulas práticas em laboratório.

#### I. Objetivos

Apresentar ao estudante os princípios fundamentais envolvidos nas operações unitárias de transporte e quantidade de movimento aplicadas no processamento de alimentos e seu dimensionamento.

## II. Programa

- 1. Conceitos básicos sobre escoamento de fluidos
- 2. Propriedades e escoamento de fluidos
- 3. Tubulações, válvulas, acessórios e perda de carga
- 4. Bombas: seleção e dimensionamento
- 5. Cavitação e NPSH
- 6. Transporte de gases ventiladores, sopradores e compressores.
- 7. Escoamento através de meios porosos
- 8. Leitos de partículas estacionárias, leitos móveis, leitos de transporte hidráulico e pneumático 9. Agitação e mistura dos líquidos
- 10. Processos de separação
- 11. Filtração sólido líquido
- 12. Ultrafiltração
- 13. Separação por membranas
- 14. Sedimentação
- 15. Centrifugação
- 16. Classificação de sólidos
- 17. Análise granulométrica
- 18. Peneiramento de grãos
- 19. Moagem
- 20. Experimentos em laboratório

#### III. Metodologia de Ensino

Aulas expositivas e aplicação das metologias Problem Based Learning (PBL) e Team Based Learning (TBL). Aulas práticas em laboratório. Material: Notebook, simuladores, projetor multimídia, quadro e giz.

#### IV. Formas de Avaliação

O conteúdo será dividido em três blocos e a nota final dos estudantes será composta pelo seu desempenho em três atividades em cada bloco:

- 1) Três provas (peso 60);
- 2) Vídeo-relatórios de aulas práticas (peso 20);
- 3) Atividades em sala entregues na plataforma Moodle (peso 20).

Caso não alcance a média de aprovação, o estudante poderá realizar uma prova de recuperação para cada prova regular que poderá contemplar qualquer conteúdo abordado no bloco. A nota desta prova substituirá apenas a nota da prova regular do bloco. As notas obtidas nas atividades realizadas em sala vídeo-relatórios serão mantidas para fins de fechamento da nota final.

# V. Bibliografia

#### Básica

- 1. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 20 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 2. FOUST, A. S.; WENZEL, L. A. Princípios das operações unitárias. RJ. 2 ed., Guanabara dois SA, 1982.
- 3. GEANKOPLIS, C. J. Transport Processes and unit. Operations. 3 nd Ed. Prentice-Hall Inc., 1993.

# Complementar

- 1. FOX, R. W.; MCDONALD, A. T. Introdução a mecânica dos fluidos. 50 ed. RJ: LCT, 1998.
- 2. TOLEDO, R. T. Fundamentals of Food Process Engineering. AVI Publishing company, Inc., (USA), 1980.
- 3. SINGH, R. P.; HELDAMAN, D. R. Introduction to Food Engineering. Academic Press. Elsevier Science. Glasgow. 2003.



# **UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE**

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano 2025

Tp. Período Primeiro semestre

**Curso ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)** 

Disciplina 1108343 - OPERAÇÕES UNITÁRIAS PARA INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS I Carga Horária: 85

Turma EAI

**PLANO DE ENSINO** 

**APROVAÇÃO** 

DEALI/G

Inspetoria: Ata Departamental

Tp. Documento: 02

**Documento:** 13/03/2025

Data: