

## Operações Unitárias II

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
EGA30103	Operações Unitárias II	3	40	20	60
<b>Pré-Requisitos</b>	Operações Unitárias I				
<b>Oferta</b>	6º Semestre	<b>Tipo</b>	Obrigatória		
<b>Objetivo Geral</b>					
Conceituar as principais operações unitárias que envolvem a transferência de calor, aplicar balanços globais e parciais visando o cálculo de equipamentos.					
<b>Ementa</b>					
Operações unitárias da indústria de alimentos envolvendo fenômenos de transferência de calor (trocadores de calor, evaporação, Refrigeração).					
<b>Bibliografia</b>					
<b>Básica</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) BLACKADDER, D.A., NEDDERMAN, R.M. Manual de Operações Unitárias. 1a Ed. Editora Hemus, 2004.</li> <li>2) FOUST, A. S.; WENZEL, L. A.; CLUMP, C. W.; MAUS, L.; ANDERSEN, L. B. Princípios das operações unitárias. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1982.</li> <li>3) DOSSAT, M. Princípios de Refrigeração. São Paulo: Behar Editora, 1991.</li> </ol>					
<b>Complementar</b>					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) FELDER, R. M.; ROUSSEAU, R. W. Princípios Elementares dos Processos Químicos, 3ª ed. Editora LTC, 2005.</li> <li>2) INCROPERA, F.P. et al. Fundamentos de Transferência de Calor e de Massa, LTC, 2008.</li> <li>3) McCABE, SMITH, HARRIOTT Unit. Operations of Chemical Engineering -, 5ª Ed, Singapore: McGraw-Hill International Editions, 1993,</li> <li>4) BARBOSA-CANOVAS, G.; IBARZ, A. Unit Operations in Food Engineering. New York: CRC Press, 2003.</li> <li>5) ARAÚJO, E.V. Trocadores de Calor. EDFUSCar, 2011.</li> </ol>					