

Operações Unitárias III

Código	Disciplina	Carga Horária			
		Créditos	Teórica	Prática	Total
DEFINIR	Operações Unitárias III	4	60	20	80
Pré-Requisitos	Operações Unitárias II				
Oferta	7º Semestre	Tipo	Obrigatória		
Objetivo Geral					
Conceituar as principais operações unitárias que envolvem transferência de calor e transferência de massa, aplicar balanços globais e parciais visando o cálculo de equipamentos.					
Ementa					
Operações unitárias da indústria de alimentos envolvendo fenômenos de transferência simultânea de calor e massa: destilação, absorção, extração, secagem, processos de separação por membranas.					
Bibliografia					
Básica					
<ol style="list-style-type: none"> 1) BLACKADDER, D. A., NEDDERMAN, R. M. Manual de Operações Unitárias. 1a Ed. Editora Hemus, 2004. 2) AZEVEDO, E. G.; ALVES, A. M. Engenharia de Processos de Separação. 3ª Edição. Lisboa: IST Press, 2017. 3) TADINI, CARMEN CECILIA, et al. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos: Vol 2. 1ª Edição. LTC, 2017 					
Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1) FELDER, R. M.; ROUSSEAU, R. W. Princípios Elementares dos Processos Químicos, 3a ed. Editora LTC, 2005. 2) INCROPERA, F.P. et al. Fundamentos de Transferência de Calor e de Massa, LTC, 2008. 3) McCABE, SMITH, HARRIOTT. Unit Operations of Chemical Engineering -, 5a Ed, Singapore: McGraw-Hill International Editions, 1993, 4) BARBOSA-CANOVAS, G.; IBARZ, A. Unit Operations in Food Engineering. New York: CRC Press, 2003. 5) TREYBAL, R. E. Mass Transfer Operations - Third Edition, McGraw-Hill, 1980. 					