



Consultar Informações da Disciplina

Disciplina

Código/Nome:

TA831 - Operações Unitárias III

Nível:

Graduação

Situação:

Ativo

Catálogo:

2018

<< Voltar

« Informações da Disciplina

Nome em Inglês: **Unit Operations III**Nome em Espanhol: **Operaciones Unitarias III**Tipo de Disciplina: **Semanal**Tipo de Aprovação: **Nota e Frequência**Característica: **Regular**Percentual Mínimo de Frequência: **75%**Tipo do Período / Período de Oferecimento: **Semestral / Todos os períodos**Exige Exame: **Sim**Coordenadoria Geral: **8 - Comissão de Graduação dos Cursos de Engenharia de Alimentos**Unidades/Departamentos Responsável: **04.00 - Faculdade de Engenharia de Alimentos**Ano de Criação: **2004**

» Carga Horária

» Ocorrência em Currículo

« Pré-Requisitos

Período de validade	Cadeia de Pré-Requisito
A partir de 2004	TA534

» Continências / Equivalências

Ementa

Difusão. Equilíbrio de fases. Coeficientes de transferência de massa. Transferência de massa na interface. Principais operações e equipamentos por estágio ou de contato diferencial. Operações unitárias contínuas ou em batelada. Umidificação. Secagem. Extração sólido-líquido. Extração líquido-líquido. Destilação contínua e em batelada. Absorção e esgotamento. Cálculo do número de estágio e altura de recheio.

Programa

- 1 – Transferência de massa na interface.
- 2 – Destilação.
- 3 – Evaporação.
- 4 – Absorção.
- 5 – Extração: Líquido-líquido.
- 6 – Extração: Sólido-líquido.
- 7 – Extração: Sólido-líquido/Extração Super e Subcrítica.
- 8 – Umidificação.
- 9 – Secagem e desidratação osmótica.

Bibliografia

Referências básicas:

1. R. Treybal. **Mass Transfer Operations**, 3a ed., McGraw-Hill, NY, EUA. 1980.

Referências complementares:

1. F.A. Cabral / Rosana Goldback / A.J.A. Meirelles. Notas de Aula

2. R.C. Reid, J.M. Prausnitz, B.E. **Poling, The Properties of Gases and Liquids.**
4a Ed., McGraw-Hill, 1987.

Observação

<< Voltar