

Unidade Curricular	Fenómenos de Transferência	Área Científica	Engenharias e técnicas afins
Licenciatura em	Ciência e Tecnologia Alimentar	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2016/2017	Ano Curricular	2
Nível	1-2	Créditos ECTS	6.0
Tipo	Semestral	Semestre	1
Código	9016-511-2101-00-16		
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T 30 TP - PL 30 TC - S - E - OT 4 O -

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutórica; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Elsa Cristina Dantas Ramalhosa

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Identificar os processos envolvidos na transferência de calor;
2. Calcular a quantidade de calor transferida em sistemas unidimensionais sem e com geração de calor;
3. Determinar perfis de temperaturas;
4. Determinar difusividades térmicas de produtos alimentares;
5. Determinar a quantidade de calor transferida através de superfícies alhetadas;
6. Dimensionar permutadores de calor;
7. Calcular a taxa de difusão de um dado composto;
8. Determinar os valores de difusividade mássica e a existência de equilíbrio entre dois fluidos em contacto.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:
Resolver problemas que envolvam cálculo diferencial e integral.

Conteúdo da unidade curricular

Parte I - Conhecimentos básicos de transferência de calor; Parte II – Conhecimentos básicos de transferência de massa.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Capítulo I: Transferência de Calor:
 - Introdução;
 - Transferência de calor por condução sem e com produção interna de energia;
 - Transferência de calor por convecção;
 - Sistemas de condução – convecção: alhetas e superfícies alhetadas;
 - Isolamento térmico;
 - Transferência de calor em estado não – estacionário;
 - Permutadores de Calor;
 - Transferência de calor por radiação.
2. Capítulo II: Transferência de Massa:
 - Introdução. Mecanismos de transferência de massa – difusão e convecção;
 - 1ª Lei de Fick;
 - Transferência de massa entre fases em contacto;
 - Lei da Convecção;
 - Soluto distribuído entre dois fluidos em contacto: equilíbrio, transferência interfacial;

Bibliografia recomendada

1. C. J. Geankoplis, Transport Processes and Unit Operations, Prentice Hall (1993);
2. J. P. Holman, Transferência de calor, McGraw – Hill (1983);
3. F. P. Incropera and D. P. DeWitt, Fundamentals of Heat and Mass Transfer, John Wiley (1996);
4. Y. A. Çengel, Heat Transfer - A practical approach, McGraw-Hill (2003).
5. R. P. Singh and D. R. Heldman, Introduction to Food Engineering, Academic Press, 3rd Edition (2001)

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas Teóricas: o docente apresentará os diversos temas, recorrendo ao método expositivo (recurso a quadro, retroprojector e/ou meios audiovisuais) e em diversas situações ao método demonstrativo; Aulas Teórico-Práticas: resolução de exercícios, usando os métodos demonstrativo e activo; Aulas laboratoriais.

Alternativas de avaliação

1. Avaliação (I) - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Exame Final Escrito - 90% (Durante o semestre serão realizados 3 mini-testes, sendo a nota da Época Normal igual à média.)
 - Relatório e Guiões - 10% (Durante o semestre serão realizados trabalhos práticos laboratoriais e respectivos relatórios.)
2. Avaliação (II) - (Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 100%

Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica

Elsa Cristina Dantas Ramalhosa	António Manuel Coelho Lino Peres	José Alberto Cardoso Pereira
30-11-2016	05-12-2016	09-12-2016