



Plano de Ensino

Dados do Componente Curricular

Nome do Componente Curricular: Embalagens para Alimentos

Curso: Tecnologia em Alimentos

Semestre: 4º

Carga Horária: 50h/r **Horas Teóricas:** 38h/r **Horas Práticas:** 12h/r

Docente Responsável:

Ementa

Introdução (histórico, conceitos e funções). Embalagens: plásticas, metálicas e celulósicas. Recipientes de vidro. Embalagens de distribuição. Estabilidade de alimentos. Máquinas e equipamentos. Controle de Qualidade. Planejamento e legislação. Novas Tecnologias.

Objetivos

Geral

- Proporcionar conhecimentos sobre embalagens para coleta de matérias-primas, armazenamento e comercialização de produtos alimentares. Tipos de embalagens e utilização.

Específicos

- Definir o que é embalagem.
- Identificar as funções das embalagens.
- Reconhecer os fatores que influenciam a escolha de uma embalagem.
- Definir os tipos de embalagens.
- Classificar as embalagens.
- Identificar e caracterizar os diferentes materiais utilizados na obtenção de uma embalagem.
- Definir as propriedades das embalagens: propriedades mecânicas e de barreira.
- Definir o que são e como se classificam os sistemas de embalagens em função da composição gasosa.
- Descrever sistemas ativos de embalagens.
- Descrever sistemas inteligentes de embalagens.
- Conhecer legislações relativas a embalagens para alimentos.
- Conhecer tendências no mercado de embalagens para alimentos.
- Conhecer novas tecnologias em embalagens de alimentos.

Conteúdo Programático

1. Embalagens: aspectos iniciais
2. Estudo das embalagens
3. Estabilidade dos alimentos envasados
4. Propriedades das embalagens
5. Sistemas de embalagens
6. Embalagens metálicas
7. Embalagens plásticas
8. Embalagens de vidro

9. Embalagens celulósicas
10. Embalagens flexíveis
11. Legislações relativas a embalagem de alimentos
12. Migração de componentes embalagem-alimento
13. Embalagens comestíveis e biodegradáveis
14. Embalagens ativas e inteligentes
15. Inovações em tecnologia

Metodologia de Ensino

- Aulas expositivas teóricas, ilustradas com recursos audiovisuais
- Apresentação de vídeos com abordagens práticas sobre os assuntos.

Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem

- As avaliações devem ser contínuas e sistemáticas e podem ser realizadas por meio de provas (teóricas e/ou práticas) com questões objetivas e/ou dissertativas, e/ou pelo desempenho na prática (quando houver). Também podem ser realizadas atividades como trabalhos (impressos, apresentações, exercícios; relatórios, laudos e etc).

Recursos Necessários

- Quadro branco e pincel, projetor multimídia.

Pré-Requisito

- Nenhum

Bibliografia

Básica

- CARVALHO, M. A. **Engenharia de embalagens**. São Paulo: Novatec, 2008.
- CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. **Embalagens para a Indústria Alimentar**. Instituto Piaget, 2003. 610 p.
- TWEDE, D.; GODDARD, R. **Materiais para embalagens**. São Paulo: Blucher, 2010.

Complementar

- FARIA, J. A. **Manual de aulas práticas de embalagens**. Campinas: Unicamp/ FEA, 2001.
- JORGE, N. **Embalagens para alimentos**. São Paulo: Cultura Acadêmica da Universidade Estadual Paulista, 2013.194p.
- LUENGO, R. F. A.; CALBO, A. G. **Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil**. Brasília: EMBRAPA, 2009.
- ORTIZ, S. A. **Manual de legislação de embalagens para alimentos no Brasil**. Campinas: ITAL, Divisão de Engenharia e Planejamento, Seção de Embalagem e Acondicionamento, 1980. 402p.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA, J. R. F. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p