



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino  
Campus Pelotas - Visconde da Graça  
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Embalagens	
<b>Vigência:</b> a partir de 2010/2	<b>Período Letivo:</b> 6º semestre
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> CAVG_Diren.144
<b>Ementa:</b> Definições, finalidades e características de embalagens de alimentos. Tipos, composição, propriedades, processo de fabricação e aplicação de embalagens metálicas, de vidro, plásticas, celulósicas e laminadas, outras. Interação embalagem / alimento. Rotulagem. Controle de qualidade e legislação.	

### **Conteúdos**

#### UNIDADE I – Introdução à Tecnologia de Embalagens

- 1.1. Conceito de embalagem
- 1.2. Finalidades e características
- 1.3. Principais embalagens pra fins alimentares

#### UNIDADE II – Embalagens Metálicas

- 2.1. Tipos de embalagens
- 2.2. Processo de fabricação
- 2.3. Tipos de revestimentos

#### UNIDADE III – Embalagens de Vidro

- 3.1. Composição e propriedades do vidro
- 3.2. Fabricação do vidro formação de recipientes
- 3.3. Tipos de embalagens

#### UNIDADE IV – Embalagens Celulósicas

- 4.1. Tipos de materiais
- 4.2. Tipos de embalagens
- 4.3. Processos de fabricação

#### UNIDADE V – Embalagens Laminadas

- 5.1. Tipos de materiais
- 5.2. Tipos de embalagens
- 5.3. Processos de fabricação

#### UNIDADE VI – Interação Alimento-Embalagem

- 6.1. Embalagens e o meio ambiente
- 6.2. Interação com o alimento e vida-de-prateleira

#### Unidade VII – Rotulagem

- 7.1. Normas de rotulagem e especificações
- 7.2. Código de barras
- 7.3. Rotulagem e corrosão externa

#### UNIDADE VIII – Controle de Qualidade de Embalagens e Legislação

- 8.1. Análises físicas e químicas
- 8.2. Legislação pertinente Interação com o alimento e vida-de-prateleira



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino  
*Campus Pelotas - Visconde da Graça*  
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

### **Bibliografia básica:**

CASTRO, A.G.; POUZADA, A.S. **Embalagens para Indústria Alimentar**. Lisboa: Instituto Piaget. 2003. 609p.  
EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos** - Rio de Janeiro: Atheneu, 1987.  
GAVA, A.J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. 7ed. São Paulo: Nobel, 1988.

### **Bibliografia Complementar**

MAIA, S.B. **O vidro e sua Fabricação**. Rio de Janeiro: Interciência. 2003. 211p.  
MICHAELI, W.; GREIF H.; KAUFMANN, H.; VOSSEBÜRGER, F.J. **Tecnologia dos Plásticos**. São Paulo: Edgar Blücher, 1995. 205p.