



<b>DISCIPLINA:</b> Tecnologia de Embalagens	
<b>Vigência:</b> a partir de 2019/1	<b>Período letivo:</b> 6º semestre
<b>Carga horária total:</b> 75h	<b>Código:</b> CAVG_Diren.144
<b>Ementa:</b> Estudo das definições, funções, requisitos e características de embalagens de alimentos. Descrição e caracterização dos tipos, da composição, das propriedades, dos processos de fabricação e da aplicação de embalagens metálicas, de vidro, plásticas, celulósicas e laminadas, além do estudo da interação com alimento e importância do controle de qualidade e legislação destas. Aprofundamento na legislação pertinente a rotulagem.	

## Conteúdos

### UNIDADE I – Introdução à Tecnologia de Embalagens

- 1.1 Definições de embalagens
- 1.2 Funções e requisitos das embalagens
- 1.3 Classificação e materiais para embalagens de alimentos

### UNIDADE II – Embalagens Metálicas

- 2.1 Tipos de embalagens
- 2.2 Processos de fabricação
- 2.3 Tipos de revestimentos
- 2.4 Interação alimento-embalagem
- 2.5 Controle de qualidade/ Legislação

### UNIDADE III – Embalagens de Vidro

- 3.1 Origem, composição e propriedades do vidro
- 3.2 Produção do vidro e formação de recipientes
- 3.3 Tipos de embalagens
- 3.4 Interação alimento-embalagem
- 3.5 Controle de qualidade/ Legislação

### UNIDADE IV – Embalagens Celulósicas

- 4.1 Tipos de materiais
- 4.2 Tipos de embalagens
- 4.3 Processos de fabricação
- 4.4 Interação alimento-embalagem
- 4.5 Controle de qualidade/ Legislação

### UNIDADE V – Embalagens a Base de Polímeros

- 5.1 Matérias-primas, produção e classificação dos polímeros
- 5.2 Propriedades dos polímeros
- 5.3 Tipos de embalagens plásticas e filmes flexíveis
- 5.4 Embalagens Laminadas
- 5.5 Os plásticos e o meio ambiente
- 5.6 Interação alimento-embalagem
- 5.7 Controle de qualidade/ Legislação



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

## UNIDADE VI – Rotulagem

- 6.1 Informação Nutricional Obrigatória
- 6.2 Informação Nutricional Complementar
- 6.3 Normas de rotulagem e especificações
- 6.4 Elaboração do rótulo de um produto alimentício

### **Bibliografia básica**

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. 652p.  
FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520.  
GAVA, A.J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Nobel, 2008. 511p.

### **Bibliografia complementar**

BRIZIO, Ana Paula. **Embalagens ativas e inteligentes: tecnologias emergentes para o controle dinâmico da qualidade de alimentos**. Rio Grande, RS: FURG, 2014. 96 p.  
CARVALHO, Maria Aparecida. **Engenharia de embalagens: uma abordagem técnica do desenvolvimento de projetos de embalagem**. São Paulo: Novatec, 2008. 284 p.  
DIHLMANN, Christian. **Tecnologia dos plásticos: Livro texto e de exercícios**. São Paulo: Blücher, 1995. 205 p. ISBN 9788521200093  
MAIA, S.B. **O Vidro e sua Fabricação**. Rio de Janeiro: Interciência. 2003. 211p.  
MESTRINER, Fabio. **Gestão Estratégica de Embalagem: uma ferramenta de competitividade para sua empresa**. São Paulo: Prentice Hall, 2008. ISBN 9788576051305.