



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

| | |
|---|------------------------------------|
| DISCIPLINA: Embalagens e Rotulagens de Alimentos | |
| Vigência: a partir de 2018/1 | Período letivo: 5º semestre |
| Carga horária total: 33,33 h | Código: BG_ALI.30 |
| Ementa: Classificação das embalagens, tipos e usos. Importância, propriedades e funções das embalagens. Seleção da embalagem. Interação embalagem e alimento. Estudo de embalagens plásticas, flexíveis (laminadas, simples e múltiplas), metálicas, de vidro e celulósicas. Compreensão do controle de qualidade dos materiais e das embalagens. Estudo da rotulagem. Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos. Informações obrigatórias nos rótulos. Rotulagem facultativa. Advertências obrigatórias. Rotulagem de alimentos para fins especiais. Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados. | |

Conteúdos

UNIDADE I – Introdução

- 1.1 Utilização de embalagens na agroindústria
- 1.2 Função
- 1.3 Característica
- 1.4 Objetivos
- 1.5 Importância

UNIDADE II – Classificação das Embalagens

- 2.1 Critérios de Seleção de Embalagens
- 2.2 Interação Embalagem/Alimento

UNIDADE III – Tipos de Embalagem

- 3.1 Embalagens plásticas
- 3.2 Embalagens flexíveis
- 3.3 Embalagens de vidro
- 3.4 Embalagens metálicas
- 3.5 Embalagens celulósicas
- 3.6 Novas embalagens (Ativas e Inteligentes)

UNIDADE IV – Rotulagem

- 4.1 Introdução
- 4.2 Regulamentação e Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos
- 4.3 Informações que devem constar obrigatoriamente nos rótulos
- 4.4 Advertências obrigatórias (Celíacos, Transgênicos, Irradiação, Fenilalanina, Tartrazina, bebidas alcoólicas, Alergênicos, Lactose)
- 4.5 Rotulagem de alimentos para fins especiais
- 4.6 Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados
- 4.7 Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados



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

Bibliografia básica

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p. Tradução de: Fennema's food chemistry.

EVANGELISTA, J. **Alimentos**: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2002-2005. 450 p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. rev. atual. Barueri: Manole, 2011. 1034 p.

Bibliografia complementar

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos**. 3. ed. São Paulo: Ed. Livraria Varela, 2001.

BUREAU, G. **Embalaje de los alimentos de gran consumo**. Zaragoza: Acribia, 1995.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1987.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520. Tradução de: Food processing technology.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7. ed. São Paulo: Nobel, 1988.