



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

Disciplina: Embalagens e rotulagem de alimentos	
Vigência: a partir de 2018/1	Período letivo: 5º semestre
Carga horária Total: 36,66 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 sobre embalagens

- 1.1 Importância
- 1.2 Funções
- 1.3 Requisitos
- 1.4 Utilização de embalagens na área de alimentos

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



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

- 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

Bibliografia básica

- EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. e. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A.B; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. 1. ed. São Paulo, SP: Nobel, 2008.
- 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. Barueri, SP: Manole, 2011.

Bibliografia complementar

- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.
- FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2006.
- MESTRINER, F. **Gestão Estratégica de Embalagem: uma ferramenta de competitividade para sua empresa**. 1 ed. Editora Pearson, 2007. (Biblioteca Virtual).
- ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Org.). **Tecnologia de alimentos: vol. 1: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2007.
- SILVA, A. **Design de Embalagem e PDV**. 1 ed. Editora Intersaberes, 2021. (Biblioteca Virtual).